

RIESLING ALSACE

AOP ALSACE

Vin élégant et floral aux arômes légèrement citronnés. Bouche fraîche et persistante.



| | |
|--|---|
| Accords Mets/Vins | Choucroute, tourte, poissons grillés, fromages frais. |
| Appellation | AOP Alsace |
| Cépages | Riesling |
| Contenance | 75 cl |
| Durée de vieillessement | 2 à 4 ans |
| Millésime | 2023 |
| Nature du sol | Caillouteux marno sablonneux calcaire |
| Situation | Beblenheim |
| Sucrosité | Sec |
| Température de service | 8°C à 12°C |
| Vendange | Traditionnelle avec sélection des raisins au vendangeoir. Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en cuve et 1 à 2 mois en bouteille dans nos caves. |
| Vinification | |
| Acidité (H₂SO₄) | 3,27 g/L |
| Degré Alcoolique | 13,00° |
| Sucre Résiduel | 4,86 g/L |