

RIESLING ALSACE VIEILLES VIGNES - 2 ÉTOILES AU GUIDE HACHETTE 2024

AOP ALSACE

Issu de vignes de plus de 30 ans d'âge. Vin frais à la structure fondue et aux notes minérales et fruitées.

Commentaire Guide Hachette : Mêlant au nez agrumes, notes minérales, mentholées et touche de surmaturation, il séduit par sa matière puissante, riche et assez ronde, bien tenue par l'acidité, ainsi que par sa persistance.



Accords Mets/Vins	Foie Gras poêlé, saumon fumé, écrevisse à la nage, poissons en sauce.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Riesling
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Millésime	2021
Nature du sol	Marno sablonneux calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle après surmaturation des raisins. Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	4,62 g/L
Degré Alcoolique	13,50°
Sucre Résiduel	7,65 g/L