

RIESLING ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG

AOP ALSACE GRAND CRU

Issu d'un terroir prestigieux où le Riesling règne en maître, ce grand vin aux arômes complexes et élégants garde toute sa fraîcheur et son énergie.



**Accords
Mets/Vins**

Apéritif, saumon frais, poissons en sauce, crustacés grillés, volailles en sauce.

Appellation

AOP Alsace Grand Cru

Cépages

Riesling

Contenance

75 cl

**Durée de
vieillessement**

5 à 10 ans

Millésime

2022

Nature du sol

Terrain de keuper, marneux, parsemé de cailloutis sillicieux de grès vosgien et de muschelkalk.

Situation

Riquewihr

Sucrosité

Demi-Sec

**Température de
service**

10°C à 12°C

Vendange

Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an en bouteille dans nos caves.

Vinification

Acidité (H₂SO₄)

3,40 g/l

**Degré
Alcoolique**

13,00°

Sucre Résiduel

11,76 g/L