

RIESLING ALSACE VENDANGES TARDIVES

AOP ALSACE

Nez aux arômes de fruits confits, bouche ample et riche. C'est un vin minéral et complexe: une vendange tardive toute en finesse.



**Accords
Mets/Vins**

Apéritif, foie gras poêlé, poissons fumés, desserts ou simplement pour le plaisir.

Appellation

AOP Alsace

Cépages

Riesling

Contenance

75 cl

**Durée de
vieillessement**

8 ans et plus

Millésime

2015

Nature du sol

Marno argilo calcaire

Situation

Beblenheim

Sucrosité

Doux

**Température de
service**

10°C à 12°C

Vendange

Manuelle après surmaturation des raisins.

Vinification

Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.

Acidité (H₂SO₄)

4.14 g/L

**Degré
Alcoolique**

12.00°

Sucre Résiduel

47.75 g/L