

RIESLING ALSACE VIEILLES VIGNES

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
vieillessement**

2 à 5 ans

Millésime

2022

Nature du sol

Marno sablonneux calcaire

Situation

Beblenheim

Sucrosité

Sec

**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 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille.

Acidité (H₂SO₄)

3.69 g/L

**Degré
Alcoolique**

13.00°

Sucre Résiduel

5.94 g/L