

GRAND CRU ZOTZENBERG RIESLING 2009



Caractère

Le bouquet complexe de ce vin évoque la menthe fraîche, mêlé à des notes plus capiteuses de fleur de lys et de pollen. La bouche est pleine, toute en retenue, ciselée par une acidité minérale. La finale laisse une impression de fruits secs et de silex.

A déguster avec...

Terrines de gibier, foie gras, viandes blanches, poissons en sauce, plats exotiques, mets sucrés-salés, fromages, vieux comté...

Le service du vin

A carafier un peu avant le service. Déguster à 12-14 degrés

Fiche technique

Sucre résiduel : 2,2 g/l

Alcool : 13,8°

Acidité totale : 6,5 g/l

pH : 3.1

La terre et la vigne

Terroir marno-calcaire-gréseux-ferrugineux.

Vendangé le 13 octobre 2009.

Rendement de 59 hl/ha.

Vinification

Elevage de 25 mois en cuve inox.

Stabilisation : sulfitage et filtration sur plaques de cellulose de 1.5 microns.

Une partie du volume a été embouteillée sans filtration.

S02 total : 28mg/l – S02 libre : 8 mg/l.

Mise en bouteille au mois de novembre 2011.