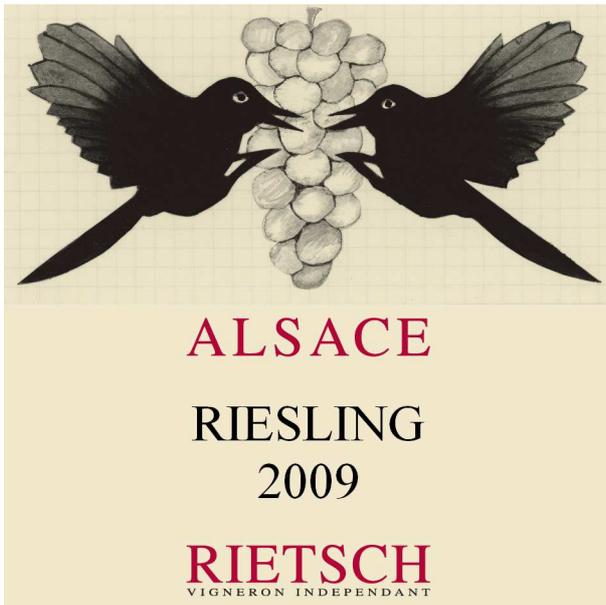


## RIESLING 2009



### Caractère

Un nez éclatant, des nuances anisées : ce riesling allie croquant et puissance.

### A servir avec...

Ce riesling traditionnel accompagnera tous les classiques de la cuisine alsacienne : tourtes, choucroute, coq au vin, bäckeeffe...

### Fiche technique

Sucre résiduel : 1.7 g/l

Alcool : 14.3°

Acidité totale : g/l

pH :

### La terre et la vigne

*Terroir argilo-calcaro-gréseux des coteaux de Mittelbergheim.*

*Vendangé du 7 octobre 2009.*

*Rendement de 74 hl/ha.*

### Vinification

*Elevage de 14 mois en cuve inox.*

*Stabilisation : sulfitage et filtration sur plaques des cellulose de 0,6 microns.*

*S02 total : 120 mg/l – S02 libre : 33 mg/l.*

*Mise en bouteilles au mois de décembre 2010.*