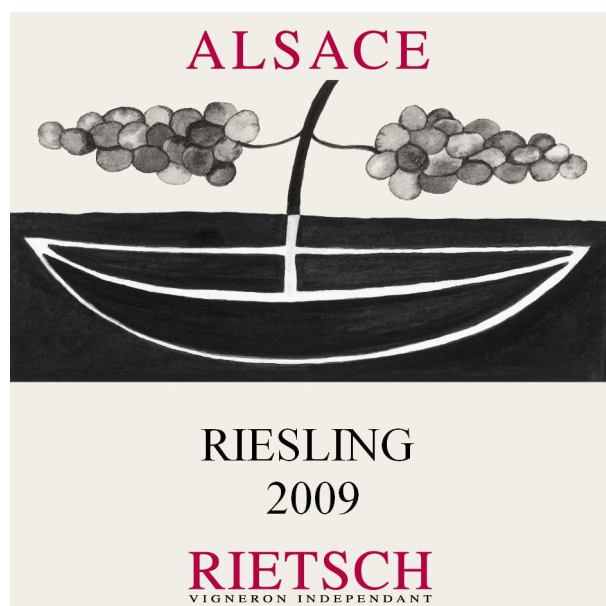


RIESLING LITRE 2009



Caractère

Des parfums d'herbe, une bouche fraîche qui font qu'on a envie d'y revenir : voilà un vin de soif, plein d'équilibre, sans complications ni complexes.

A servir avec...

Charcuteries, terrines, poissons, moules marinières : tous les classiques des petits repas entre amis conviendront à ce riesling bon enfant.

Fiche technique

Sucre résiduel : 4,1 g/l

Alcool : 13,2°

Acidité totale : 6,1 g/l

pH : 3,1

La terre et la vigne

Ce riesling provient de raisins de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim.

Vendangé du 7 au 14 octobre 2009.

Rendement de 72 hl/ha.

Vinification

Elevage de 4 mois en cuve béton.

Stabilisation : sulfitage léger et filtration sur terre de kieselguhr suivie d'une filtration sur plaques des cellulose de 0,6 microns.

S02 total : 69 mg/l – S02 libre : 25 mg/l.

Mise en bouteilles au mois de février 2010.