

RIESLING ALSACE BIO

AOP ALSACE

Issu d'une région viticole reconnue pour son engagement dans la transition écologique, ce vin, à la personnalité minérale et pleine de fraîcheur, respecte l'environnement dans lequel il s'est épanoui.



Accords Mets/Vins	poissons, crustacés, fruits de mer et viandes blanches
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Riesling
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 4 ans
Millésime	2023
Nature du sol	Sablo-calcaire, argilo-calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	8°C à 12°C
Vendange	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Vinification respectueuse des principes de l'agriculture biologique avec contrôle de température sur jus clair puis élevage de quelques mois en cave.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	3,30 g/L
Degré Alcoolique	13,00°
Sucre Résiduel	4,50 g/L