

# RIESLING ALSACE GRAND CRU SONNENGLANZ

AOP ALSACE GRAND CRU

Issu d'un coteau marno-calcaire idéalement exposé Sud-Est, ce Riesling de garde est riche et bien équilibré. Il développe des arômes de fleurs et d'agrumes rehaussés d'une pointe de minéralité.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Poissons en sauce, volailles en sauce
<b>Appellation</b>	AOP Alsace Grand Cru
<b>Cépages</b>	Riesling
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	5 à 10 ans
<b>Millésime</b>	2021
<b>Nature du sol</b>	Marno calcaire
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Sec
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an en bouteille dans nos caves.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	4,58 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13,00°
<b>Sucre Résiduel</b>	12,88 g/L