

## RIESLING ALSACE KLEINFELS

AOP ALSACE

Reconnu depuis des années comme le terroir idéal pour les Riesling grâce à son sol caillouteux peu profond gardant la chaleur par des galets, le Kleinfels de Beblenheim donne un vin fruité, élégant et vif.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Poissons (saumon fumé) et crustacés
<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépages</b>	Riesling
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	3 à 5 ans
<b>Millésime</b>	2019
<b>Nature du sol</b>	Caillouteux calcaire
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Sec
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Traditionnelle avec sélection du terroir. Traditionnelle en blanc sur des moûts très clairs et des températures de fermentation régulée puis élevage quelques mois en cuve et minimum 6 mois en bouteilles dans nos caves.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	4,38 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13,50°
<b>Sucre Résiduel</b>	5,60 g/L