



Riesling BIO 2022 Les Pierres Sèches AOC Alsace Blanc

Dégustation

C'est un vin blanc sec, avec un nez mure, sur des notes de zestes de citrons confits. Bouche avec une pointe de minéralité, tendue et salivante avec une belle longueur.

Aspect technique

Cépage : Riesling

Alcool : 13,45 %

Sucres résiduels naturels : 2,1 g/l

Acidité : 6,87 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaire-greux. En coteaux.

Exposition : plein Sud

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Pressurage lent en raisins entiers pour éviter au maximum les triturations. Vinification traditionnelle avec fermentation longue avec régulation de températures. Elevage au minimum 6 mois en foudres en bois ou cuves inox avant mise en bouteille.

Culture : Certifié Agriculture Biologique et HVE3

Accompagnement

Parfait sur la cuisine maritime, les crustacés, les poissons de rivière, les crudités, entrées, fromage de chèvre.

Température de dégustation 10 à 12 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 5 ans et plus

Récompense : MEDAILLE D'OR Gilbert et Gaillard 2023, 88/100 ; MEDAILLE D'OR Mondial des Vins 2023

Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr