



Riesling Cuvée Louis Zinnkoepflé 2020 Grand Cru Zinnkoepflé

Dégustation

C'est un vin blanc s'exprimant sur des notes d'agrumes et de verveines citronnées. La bouche est complexe et profonde avec une belle structure.

Aspect technique

Cépage : Riesling

Alcool : 12,85 %

Sucres résiduels naturels : 8,28 g/l

Acidité : 5,86 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaro-greux. Calcaire de fossiles

Exposition : plein Sud. En coteaux, en terrasse

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 HVE3 et en conversion vers l'Agriculture Biologique

Accompagnement

Il accompagne à merveille les poissons raffinés, des vol-au-vent aux fruits de mer et les viandes blanches.

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 10 ans et plus

Récompenses, guides et médailles

CONCOURS "ELLE A TABLE 2022" Médaille d'argent ; GUIDE DES VINS "DUSSERT-GERBER" 2022 ; GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2022 93 PTS

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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