



Domaine  
**Fleck**  
René et fille  
*Nathalie et Stéphane Steinmetz*

## **Riesling Cuvée Louis Zinnkoepflé 2018 Grand Cru Zinnkoepflé**

### **Dégustation**

C'est un vin blanc s'exprimant sur des notes d'agrumes et de citrons confits. Fraîcheur florale avec des nuances fruitées aux senteurs de noix et de rose. Il est complexe, ample et très fin.

### **Aspect technique**

**Cépage** : Riesling

**Alcool** : 12,48 %

**Sucres** résiduels naturels : 11,6 g/l

**Acidité** : 7,47 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**

**MEDAILLE D'OR AU CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS**

"International Wine & Spirit Competition" IWSC 2020

**MEDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS DES MEILLEURS VINS  
DU MONDE 2020**

**GUIDE DES VINS "DUSSERT-GERBER" 2021**

**GUIDE INTERNET "1001 DEGUSTATIONS" 2021 3\***

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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