



Domaine

**Fleck**  
René et fille

*Nathalie et Stéphane Steinmetz*

## **Riesling Cuvée Louis Zinnkoepflé 2021 Grand Cru Zinnkoepflé**

### **Dégustation**

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

### **Aspect technique**

**Cépage** : Riesling

**Alcool** : 13,68 %

**Sucres** résiduels naturels : 12,53 g/l

**Acidité** : 8,46 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

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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