



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 08/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 7.2

ACIDITE TOTALE / H₂SO₄ g/l : 4.21

Ph : 3.39

RENDEMENT hl/ha : 43

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sol marno-calcaire - cailloutis silicieux.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudre pendant 24 mois.

DESCRIPTION : De couleur jaune doré intense, le nez est d'une belle intensité avec des arômes de fruits tropicaux. En bouche il est à la fois élégant, raffiné, frais et minéral. Fin de bouche avec des tanins fins et un côté salin

COMMENTAIRE : Wine Advocate by Stephan Reinhard : The intensely golden-yellow 2019 Riesling Lieu-dit Burgreben is from marly soils with pebbles on the surface. The nose is beautifully intense in its perfectly ripe, tropical fruit aromas (passion fruit, mango), but it's also refined, coolish and mineral. Also, the attack on the palate is refined and very elegant. The wine reveals a quiet flow with fine tannins and saline grip on the finish. Vinified for two years in a 1,400-liter foudre, the 2019 did not ferment fully dry and stopped with 7.2 grams per liter of residual sugar and 13.5% stated alcohol. This is a Riesling that will shine in six to 10 years. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. Drink Date 2028 - 2045

GARDE : 2028-2045