



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 02/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 2.8

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.43

Ph : 3.26

RENDEMENT hl/ha : 53

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 foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Vin d'une belle complexité, Large et vibrant, à la fois vertical et minéral. Notes de fruits jaunes mûrs et cire d'abeille.

GARDE : 2033-2040