



**APPELLATION** : ALSACE

**CÉPAGE** : RIESLING

**CULTURE** : BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES** : 09/09/2021

**ALCOOL ACQUIS % vol** : 14

**SUCRES RESIDUELS g/l** : 3.3

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l** : 4.24

**Ph** : 3.33

**RENDEMENT hl/ha** : 49

**VENDANGES** : MANUELLES

**TERROIR** : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

**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** : Le bouquet est frais, il révèle des notes de mirabelles ainsi que des parfums d'agrumes. Salin et vif en bouche, il est fin tout en affichant un caractère croquant. Finale expressive et persistante.

**ACCOMPAGNEMENT** : les saveurs iodées, délicates, crémees, rôties, fumées lui vont bien

**COMMENTAIRE** : Wine Advocate by Stephan Reinhardt RIESLING AMZELLE 2019 – Rating 93  
This comes from Zellenberg's clayey limestone soils in an east-facing vineyard that, due to winds, is slower ripening. Aged in large oak for two years, the 2019 Riesling AmZelle shows an intense, golden-yellow color and exhibits a dense, complex and aromatic nose of perfectly ripe fruit (yellow plums) intertwined with lemony notes of crushed stones and lemony chutney. On the palate, this is a full-bodied, perfectly round, refined and elegant Riesling with a long, intense and saline, finely tannic and lemon-bitter, uplifting finish with ripe pears on the aftertaste. This is a perfectly balanced Riesling that already drinks beautifully, but it can be aged for 20 to 25 years. 14% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022 - Drink Date 2022 – 2045

**GARDE** : 2032