



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 0.97

ACIDITE TOTALE / H₂SO₄ g/l : 4.37

Ph : 3.32

RENDEMENT hl/ha : 22

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et marnes de recouvrement tertiaire des collines.

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 pièces bourguignonnes pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Le bouquet révèle l'élevage mais également des nuances d'agrumes et d'épices, complétées par des notes crayeuses. En bouche, le vin est élégant, profond et persistant. Il est idéalement soutenu par sa structure acide qui assure les arrières et offrent d'excellentes perspectives de garde. Finale saline et persistante.

COMMENTAIRE : Reviewed by Stephan Reinhardt / Issue Date 9th Mar 2023 / Source March 2023 Week 1, The Wine Advocate

The white-golden colored 2019 Riesling Grand Cru Mambourg opens with a deep, very intense and chalky, complex and elegant bouquet with concentrated lemon and lemon chutney aromas. On the palate, this is a rich but refined, fresh and elegant, stimulatingly salty Riesling with fine bitters on the long, intense and finely tannic, dense and powerful finish that is still a bit astringent and needs another year or two to gain finesse. It aged in used pièces for two years and was bottled with less than one gram of residual sugar and 13.5% alcohol. Tasted at the domaine in April 2022 - Drink Date 2026 - 2050