



**APPELLATION :** ALSACE

**CÉPAGE :** RIESLING

**CULTURE :** BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES :** 10/09/2021

**ALCOOL ACQUIS % vol :** 14

**SUCRES RESIDUELS g/l :** 7.8

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l :** 4.17

**Ph :** 3.33

**RENDEMENT hl/ha :** 39

**VENDANGES :** MANUELLES

**TERROIR :** Sols bruns acides et sableux granitiques grossiers

**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 :** Ce Riesling se distingue par sa fraîcheur. De type élancé, il est doté d'une attaque saline, juteuse et une belle minéralité. Il s'en retrouve harmonieux, désaltérant et généreux avec ses notes légères de coing et de citron. Belle tension.

**ACCOMPAGNEMENT :** Ce vins à l'équilibre sec accompagne les poissons grillés, les fromages de chèvre, la cuisine grecque, les calamars et autres crustacés.

**COMMENTAIRE :** Wine Advocate by Stephan Reinhard - Rating 91

The 2019 Riesling Granite is from a small plot with vines that are 15 and predominantly 40 years old. Formerly with Saint-Hippolyte in the name, this wine had to be renamed because the origin can only be used with red wine today. Vinified in a 24-hectoliter oval vat, the 2019 offers a pure, intense, fresh and mineral bouquet with ripe apple, quince and citrus fruit aromas intertwined with notes of weathered stones. Rich and intense but smooth and elegant on the palate, this is a full-bodied and rather opulent Riesling with raisin aromas, fine lemon bitters and grippy tannins on the round finish that is still a bit too rich. It was bottled after two years with 7.8 grams per liter of residual sugar and 14% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. Drink Date 2026 - 2050

**GARDE :** Maintenant - 2032