



**APPELLATION** : ALSACE

**CÉPAGE** : RIESLING

**CULTURE** : BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES** : 02/08/2022

**ALCOOL ACQUIS % vol** : 13

**SUCRES RESIDUELS g/l** : 13.1

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l** : 3.13

**Ph** : 3.32

**RENDEMENT hl/ha** : 49

**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** : Belle minéralité au nez, tendre en début de bouche, note de fruits jaunes et de pamplemousse, belle minéralité et fine amertume en finale.

**ACCOMPAGNEMENT** : Peut être dégusté à l'apéritif avec des bouchées au fromage de chèvre, il peut également accompagner des cailles aux pommes, une fondue asiatique, du lapin aux épices, un tajine au poulet ou du porc à la thaïlandaise.

**GARDE** : 2030