

# ALSACE

*Appellation Alsace Contrôlée*

*Riesling*

*2015*

*sec*

## PIERRE FRICK



*Produce of France - Mis en bouteille au domaine*

ALC. 12,5% BY VOL

F-68250 PFAFFENHEIM

750 ML L 15Z



03 89 49 62 99 - [www.pierrefrick.com](http://www.pierrefrick.com)

Sucre résiduel 2 g/l



CONTAINS ONLY NATURAL SULFITES

ZIEGLER - BIEGHOFZT



*Grands Vins d'Alsace*  
PIERRE FRICK

### RIESLING 2016

Alcool : 11.4 %

Acidité : 7.4 g/l AT

Sucre résiduel : 12.5 g/l

Vin Nature - sulfites totaux : 18 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)  
Avec apport de 60 % de raisins 2016 Demeter d'un collègue en biodynamie.

**2016... et son printemps pluvieux favorisa le mildiou qui dès la floraison détruisit une part importante de notre récolte. Exceptionnellement, pour la première fois, nous avons acheté des raisins auprès de deux collègues alsaciens, l'un en culture biologique et l'autre en biodynamie. Cette cuvée contient une partie de leurs raisins, pressés et élevés par nos soins.**

**Terroir**

Assemblage provenant de parcelles à dominante argilo calcaire

**Particularités d'élevage**

Maturation sur lies fines pendant 6 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteilles fin mars 2017 avec un unique ajout de sulfite.

**Dégustation**

Robe d'un jaune d'or blanc - arômes intenses d'ananas frais, de pollen et de pêche blanche, avec des touches d'estragon - vin léger, tendre et dynamique, aux douces saveurs d'agrumes, de noisette fraîche et de pomme granny smith- finale fraîche et saline, aux notes mentholées.

Température conseillée : 10 °C

**Accompagnement**

Rillettes de poissons, poissons en sauce, viandes blanches, tartes aux légumes



VIN BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01  
AGRICULTURE FRANCE

