



RIESLING 2016 ROT MURLÉ

Alcool : 13.2 %

Acidité : 7.1 g/l AT

Sucre résiduel : 2.6 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 18 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines pendant 10 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteilles en août 2017 avec ajout de sulfite.

Dégustation

Robe jaune or clair - arômes intenses de fleurs jaunes et d'agrumes - bouche d'entrée chaleureuse, légère, aérienne et fraîche - saveurs de vin mur avec des notes d'écorce d'agrumes - longue finale saline et pierreuse.

Température conseillée : 11 °C

Accompagnement

Poissons en sauce