



RIESLING 2011 VENDANGE TARDIVE

Alcool : 12,8 %

Acidité : 6,4 g/l AT

Sucre résiduel : 36,0 g/l

Sulfites totaux : 47 mg/l (UE : 300 mg/l autorisés pour moelleux)

Terroir

sol marno-calcaire

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines en vieux foudres de chêne pendant 10 mois. Un seul ajout de sulfite à la mise en bouteilles en août 2012.

Dégustation

Robe jaune d'or - nez intense de mirabelle, safran, curcuma et ananas braisé avec des touches minérales - vin ample, tendre et frais avec des saveurs de réglisse, de miel, de fruits jaunes et d'agrumes - finale longue minérale avec des notes de pain grillé.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

apéritif, foie gras, vin de plaisir avec des amuse-bouche