

Sec



Riesling 2016

Mühlforst

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débordage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Le nez est minéral avec de belles notes d'agrumes et d'épices. Ce Riesling est gras en bouche avec de la profondeur. La fin présente une touche d'amertume.



100 % Riesling (sec).



Ce Riesling vous charmera avec des bouchées à la reine ou avec des sardines grillées.



Vin de garde, à conserver durant quelques années.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 12.50 %

Sucre résiduel : 3.29 g/L

Acidité totale : 5.29 g/L (H2SO4)

pH : 2.98

