

Sec



# Riesling 2017

## 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 débouillage 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.



Un vin profond et minéral, au nez d'agrumes et d'épices, gras en bouche avec de la profondeur et une fin sur de beaux amers.



100 % Riesling (sec).



Dégustez ce Riesling avec des bouchées à la reine, ou encore avec des sardines grillées.



Un vin à garder quelques années !



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 12.50 %

Sucre résiduel : 2.20 g/L

Acidité totale : 5.52 g/L (H2SO4)

pH : 3.05

