

BECKER

Alsace
Grand Cru
Froehn
Riesling
2021



Vin sec

Cépage

100% Riesling

Vignoble

Assemblage de plusieurs parcelles d'une quarantaine d'années.

Densité de plantation : 5000 pieds/ha.

Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Traitements : bouillie bordelaise, soufre, infusions de plantes et extraits d'algues.

Terroir

Grand Cru Froehn : un terroir solaire, à maturité précoce, argilo-marneux du Lias et à réaction calcaire, saupoudré de grès dans la partie sommitale.

Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la vigne. Pressurage direct de raisins entiers. Pas de soufre sous le pressoir. Levain naturel. Elevage sur lies fines durant 6-9 mois.

Fermentation malolactique. Filtration minimaliste.

Dégustation et gastronomie

La robe est dorée, épaisse. Les arômes sont très expressifs, avec des notes florales et beurées. La bouche est ample et racée, avec

de la vivacité en finale. Le vin est salin avec une belle persistance du fruit.

Accompagne parfaitement les poissons et certaines viandes blanches.

Garde

Plus de 10 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,15 %

Acidité tartrique : 7,07 g/L

Sucre résiduel : 5,9 g/L

Bouchon en liège naturel

SO2 total : 70 mg/l

Date de récolte :

8-18/10/2021

Mise : 31/07/2022

Numéro de lot : LB411

Service : 8-10 °C

Récompenses

Or féminalise

Or amphores 2023

