

BECKER

Alsace
Grand Cru
Mandelberg
Riesling
2018



Vin sec

Cépage

100% Riesling

Vignoble

Travail du sol : labour,
compost, fauchage.

Terroir

Le Mandelberg (littéralement colline aux amandiers) domine le village de Mittelwihr. Les pentes sont abruptes, l'exposition sud-est. Le terroir est argilo-calcaire.

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. Filtration minimaliste.

Dégustation et gastronomie

Nez fin et expressif sur des notes de miel d'accacia. Bouche fine et concentrée, fraîche, finale tendue.

A associer avec les poissons, les crustacés, les fruits de mer, les viandes blanches et la choucroute.

Garde

7 à 10 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 13,13 %
Acidité (tartrique) : 6,38 g/L
Sucre résiduel : 6,77 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 70 mg/l
Date de récolte : 25/09/2018
Mise : 06/08/2019
Numéro de lot : LB4M18

Service : 8-10 °C

Récompenses

Vinalies : or

