

BECKER

Alsace
Grand Cru
Schlossberg
Riesling
2019



Vin demi-sec

Cépage

100% Riesling

Vignoble

Vignoble en terrasses.
Vieilles vignes : plus de 30 ans d'âge.
Densité de plantation : 5000 pieds/ha.
Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Terroir

Grand Cru Schlossberg : Implanté à Kienzheim sur une roche granitique, le sol de ce grand cru est peu profond et principalement constitué de sable et d'argile. C'est un terroir d'excellente fertilité minérale. En forte pente, il est cultivé culture en terrasses.

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. Vin filtré.

Dégustation et gastronomie

Nez fin et fruité, minéral, agrumes mûrs. Attaque ample et droite avec un beau fruité avec une sucrosité légèrement perceptible. La finale est droite et minérale.

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

Garde

Plus de 10 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 14,17 %
Acidité (tartrique) : 7,07 g/L
Sucre résiduel : 14,6 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 67 mg/L
Date de récolte : 11/10/2019
Mise : 29/04/2020
Numéro de lot : LB4319

Service : 8-12 °C

Récompenses

Best of Riesling : 89/100

