

BECKER

Alsace
Grafenreben
Riesling
2020



Vin sec

Cépage

100% Riesling

Vignoble

Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Terroir

Grafenreben : un terroir surprenant. De tous nos lieux-dits, il s'agit du terroir argilo-marneux à la plus forte réaction calcaire. Il est générateur de grands vins. Riesling : le calcaire lui confère une minéralité exceptionnelle.

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 franc, s'ouvre sur des notes d'agrumes. Bouche concentrée et fruitée, finale fraîche et gourmande.

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 : 13,16 %
Acidité (tartrique) : 6,1 g/L
Sucre résiduel : 5,8 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 87 mg/L
Date de récolte : 09/10/2020
Mise : 19/04/2021
Numéro de lot : LB4G10

Service : 8-12 °C

Récompenses

Vinalies 2022 : grand or

