

BECKER

Alsace
Riesling
2021



Vin sec

Cépage

100% Riesling

Vignoble

Assemblage de plusieurs parcelles.
Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Terroir

Collines argileuses, marneuses, parfois calcaires et sableuses de la région de Zellenberg.

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.

Dégustation et gastronomie

Nez légèrement brioché, avec des notes citronnées. Attaque fraîche, belle tension.

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

Garde

5 à 7 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12 %
Acidité (tartrique) : 6,69 g/L
Sucre résiduel : 4,48 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 75 mg/L
Date de récolte : 15/10/2021
Mise : 22/07/2022
Numéro de lot : LB421

Service : 8-12 °C

