

# BECKER

Alsace  
Vendanges  
Tardives  
Grand Cru  
Mandelberg  
Riesling  
2015



## Vin moelleux

### 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 fine.

### Dégustation et gastronomie

Nez ouvert, avec des notes citronnées, fleurs blanches. Bouche sur les agrumes confits, finale puissante et longue.

Ce vin peut se déguster à l'apéritif ou accompagner une tarte au citron.

### Garde

7 à 10 ans

### Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,7 %  
Acidité (tartrique) : 6,12 g/L  
Sucre résiduel : 49 g/L  
Bouchon en liège naturel  
SO2 total : 141 mg/L  
Mise : 15/09/2016  
Numéro de lot : LB4M85

Service : 8-10 °C

### Récompenses

Best of Riesling : 87/100

