

BECKER

Alsace
Vendanges
Tardives
Grand Cru
Mandelberg
Riesling
2015



Vin moelleux

Cépage

100% Riesling

Garde

7 à 10 ans

Vignoble

Travail du sol : labour,
compost, fauchage.

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

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.

Récompenses

Best of Riesling : 87/100

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.

