

BECKER

Alsace
Riesling
2022



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 fin et franc, s'ouvre sur des notes florales (acacia). Bouche racée et concentrée avec des notes d'abricots frais. Finale gourmande.

Ce vin accompagnera parfaitement un pavé de saumon sauce vin blanc ou une blanquette de veau.

Garde

5 à 7 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 13,41 %
Acidité (tartrique) : 5,72 g/L
Sucre résiduel : 4,7 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 94 mg/L
Mise : 22/08/2023
Numéro de lot : LB40012

Service : 8-12 °C

