



Sol : Limono - Sableux

Âge moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 70 hL/ha



Cépage : Riesling

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



Vinification :

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation en cuves inox thermo-régulées

Elevage :

Sur lies fines en cuves pendant 8 mois.



La robe est jaune aux reflets vert-jaunes. Le nez d'une grande finesse, offre également des arômes floraux. Nerveux à l'attaque, il apparait ensuite bien équilibré et long en bouche.



Parfait pour les poissons, les fruits de mer mais traditionnellement la choucroute.



Garde : 5 - 7 ans

Température de service : 7 - 8 °C