



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Riesling

Terroir : Lieu-dit Logelberg (Katzenthal) : sables granitiques en surface et calcaire en profondeur, 300 à 320m d'altitude, exposé Est

Age de la vigne : 20 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débutage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies.

Alcool : 13%

Indice de sucrosité : 

DÉGUSTATION :

Il vous séduira par sa pureté, sa droiture et ses notes complexes et minérales en bouche. On y retrouve des arômes citronnés et une pointe d'exotisme.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS :

Ce riesling accompagne à merveille les fruits de mer (huîtres), crustacés, ou encore carpaccios de poisson.

Riesling
Lieu-dit Logelberg
2022