



RIESLING STEINWEG

APPELLATION : Alsace

CÉPAGE : Riesling 100%

MODE DE CONDUITE : Vignes conduites en biodynamie depuis 1999.
Vendanges manuelles.
Élevage sur lies fines durant 12 mois dans une cuve d'acier émaillé, sans intrant.
Soutirage et légère filtration avant mise en bouteilles.

SUPERFICIE : 1,43 ha

SOLS : Alluvions granitiques en plaine constitués de galets roulés, érodés par l'ancien lit des rivières qui coulaient dans les vallées de Kaysersberg et de Munster

ALCOOL : 12.5

SUCRE RÉSIDUEL : 4,60 g/l

SO2 TOTAL : 43 mg/l

GARDE : De longues années. Il pétrolera un peu plus chaque année.

T° DE SERVICE : 12 à 14°

STYLE : Ce riesling est un vin ample, vif et très minéral, sur des notes d'agrumes et de silex. Seul Riesling médaille d'Or au Salon Millésime Bio 2025 !



AGCORDS : Poissons en sauce, les poissons gras, les plats aux agrumes, les fromages frais.

