



Riesling Fruehmess 2018

Vin De Terroir

VIN BLANC SEC - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Riesling.
- ♪ **Provenance** : Itterswiller.
- ♪ **Age de la vigne** : 35 ans.
- ♪ **Terroir** : Argilo-calcaire et grés roses lessivés.

Situé sur une colline exposée plein sud, le Fruehmess bénéficie d'un micro-climat sec et chaud.

♪ **Vinification** :

- Macération pelliculaire à froid (8 heures).
- Pressurage basse pression.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : minéral et floral, notes d'agrumes.
- En bouche : belle vivacité florale, long en bouche, bon équilibre entre vivacité et minéralité, quelques notes d'agrumes.

♪ **Accords mets et vins** :

Produits de la mer, cuisine japonaise.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 7 à 10 ans.

Degré alcoolique : 13 %vol. Acidité totale : 6.1 g/L.
Sucres résiduels : 1.9 g/L.

