

# Riesling Fruehmess 2023





#### **VIN BLANC SEC - 75 CL**

Cépages : Riesling (100%).

♪ 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 :

- Pressurage basse pression.
- Débourbage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température.
- 30% d'élevage en amphore de grés et 70% en foudre pendant 6 mois.

### Dégustation :

- Au nez : minéral et floral, notes d'agrumes.
- En bouche : dense, belle longueur, bon équilibre entre vivacité et minéralité, finale ample.

## Accords mets et vins :

Produits de la mer, huîtres, cuisine japonaise, sushis.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 7 à 10 ans.

Degré alcoolique : 13 %vol. Acidité totale : 5.7 g/L.

Sucres résiduels : 0.8 g/L.

