

RIESLING Coteaux du Schieferberg

A propos du millésime : 2018 était une année chaude et surprenante. Le printemps arriva tardivement avec des pluies concentrées sur le mois de Mai, suivit par un orage de grêle la première semaine de Juillet. Le reste de l'été fut chaud et sec permettant aux raisins endommagés de se dessécher et de tomber et aux raisins sains de continuer leur maturation optimale. C'était un beau et généreux millésime !



Notes de dégustation :

Couleur : Robe légèrement dorée aux reflets verts

Nez : Fleur d'oranger, avec des notes d'agrumes, de pommes vertes et de miel

Palais : Equilibré avec une acidité salivante et une intense minéralité

Profil du vin :

Altitude : 350 mètres au-dessus du niveau de la mer

Terroir : Schiste

Vendanges manuelles le 3 Octobre 2018, en caissette de 12kg, afin de préserver l'intégrité des grappes

Transport des caissettes en camion réfrigéré pour refroidir les grappes avant le pressurage

Vinifications :

Pressurage en grappes entières pour extraire des jus de goutte les plus propres possibles

Contrôle des températures de fermentation, ces dernières avec des levures indigènes

Longues fermentation alcoolique (finie au printemps 2019) en cuve inox, batonnages réguliers en phase d'élevage.

Concentration alcoolique : 12.5%vol

Sucres résiduels : Sec 4.5 gr/Ltr

Acidité totale (en g/Ltr H2T) : 7.8 g/Ltr

pH : 3.09

Température de dégustation : 8 - 10°C