STAFFELTER HOFF

862

Moselle , Allemagne

Disponibilité	Importation privée
Humain	Jan Klein
Millésime	2012
Appellation	Mosel QBA
Sols	Schiste
Altitude Des Vignes	150-200 mètres au-dessu du niveau de la mer
Orientation	Sud Sud-Ouest
Cépages	100% Riesling
Viticulture	Biologique
Palissage	Double guyot
Pi/Hect	4 000 pi /ha
Hl/Hect	45 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Aucun additif sauf So2 pour arrêter la fermentation
Levures	Indigènes
Élevage	En foudre de 1000 l.
Alcool	12.6% alc./vol.
Sulfites	95 mg/l
Sucre	8.5 g/l
Acidité	8.5 g/l
Couleur	Jaune paille
Dégustation	Le nez est accrocheur et clair, avec des notes de pêche bien dessinées avec une touche de pamplemousse et de foin et une fine minéralité. Poids moyen, croquant en bouche et merveilleusement clair. Des notes de pomme verte et fines herbes, la pêche blanche domine la belle réverbération.
Température De Service	10°C