

# FRANK JOHN

## BUNTSANDSTEIN QBA

Pfalz , Allemagne



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Millésime</b>	2016
<b>Appellation</b>	Pfalz
<b>Lieu, Lieux-Dits</b>	Haardt
<b>Sols</b>	Grès rouge
<b>Altitude Des Vignes</b>	120-220 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Sud Nord
<b>Cépages</b>	100% Riesling
<b>Viticulture</b>	Biodynamique
<b>Palissage</b>	Gobelet
<b>Pi/Hect</b>	7 000 pi/ha
<b>HI/Hect</b>	65 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Manuelle en caissettes de 16 kg
<b>Vinification</b>	Grappes entières (35%) et égrappées, fermentation spontanée, pas de contrôle de température, fermentation en fûts de chêne (500 l), la pulpe reste dans les cuves et est ensuite envoyée à la presse.
<b>Levures</b>	Indigènes
<b>Élevage</b>	En tonneaux de bois pendant 12 mois. Les malolactics arrivent naturellement pendant l'hiver et le printemps. Aucun contrôle de la température
<b>Alcool</b>	12% alc./vol.
<b>Sulfites</b>	60 mg/l
<b>Sucre</b>	5.6 g/l
<b>Acidité</b>	7.2 g/l
<b>Couleur</b>	Vert doré
<b>Dégustation</b>	Bouquet intense de fruits jaunes mûrs avec de légères notes d'herbes et de fleurs.
<b>Température De Service</b>	12-14°C
<b>Humain</b>	Frank John