

STAFFELTER HOFF

DREI TROKEN MOSEL (RIESLING)

Moselle , Allemagne



| | |
|-------------------------------|--|
| Disponibilité | Importation privée |
| Millésime | 2017 |
| Appellation | Mosel QBA |
| Sols | Schiste bleu/gris |
| Altitude Des Vignes | 150-200 mètres au-dessu du niveau de la mer |
| Orientation | Sud-Est |
| Cépages | 100 % Riesling |
| Viticulture | Biologique certifiée |
| Palissage | Double guyot |
| Pi/Hect | 4 500 pi/ha |
| HI/Hect | 70 hl/ha |
| Vendanges | Manuelle |
| Vinification | Fermentation en cuves inox |
| Levures | Indigènes |
| Élevage | En cuve d'acier inoxydable |
| Alcool | 11.5% alc./vol. |
| Sulfites | 90 mg/l |
| Sucre | 8 g/l |
| Acidité | 8.5 g/l |
| Couleur | Jaune Paille |
| Dégustation | Riesling léger et rafraîchissant aux arômes d'agrumes et de citron vert. |
| Température De Service | 7-10°C |
| Humain | Jan Klein |