

# STAFFELTER HOFF

## LITTLE BASTARD

Moselle , Allemagne



**Disponibilité** Importation privée

**Millésime** 2018

**Appellation** Mosel QBA

**Lieu, Lieux-Dits** Kinheimer Hubertuslay + Kröv Letterlay

**Sols** Schiste Ardoise

**Altitude Des Vignes** 150-250 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud Sud-Est

**Cépages** Riesling Sauvignon blanc Müller-Thurgau Muscat jaune

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Double guyot

**Pi/Hect** 4 500 pi/ha

**Hl/Hect** 60 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Sans additifs, sans filtration, sans ajout de So2, mis en bouteille à la main

**Levures** Indigènes

**Élevage** En foudre 2000l/ 1000l et inox

**Alcool** 11.5% alc./vol.

**Sulfites** < 20mg/l

**Sucre** 0.5 g/l

**Acidité** 5.7 g/l

**Couleur** Rouge vif

**Dégustation** Agréable, frais et aromatique, le vin de soif.

**Température De** 9°C

**Service**

**Humain** Jan Klein