

BERNHARD & REIBEL

RITTERSBERG

Alsace , France



Disponibilité Importation privée

Humain Pierre Bernhard

Millésime 2005

Appellation Alsace AOC

Lieu, Lieux-Dits Rittersberg

Sols Granite de Dambach

Altitude Des Vignes 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Sud-Est

Cépages 100 % Riesling

Viticulture Agriculture biologique certifiée

Palissage Guyot

Pi/hect 6 000 pi/ha

HI/hect 50 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pressurage pneumatique lent des raisins entiers. Débourage statique en cuves thermo-régulées

Levures Indigènes

Élevage En foudre 12 mois

Alcool 12.5 % alc./vol.

Sulfites 90 mg/l

Sucre 4.9 g/l

Acidité 4.5 g/l

Couleur Belle robe jaune dorée

Dégustation Le nez complexe est sur des agrumes confits presque miellé et des notes minérales très fines. En bouche, l'attaque est franche, le vin a conservé une belle fraîcheur. On retrouve des notes d'agrumes confits soutenues par une belle minéralité. Vin sec, complexe et très harmonieux

Température De Service 12°C

BOIRES