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
Hl/Hect	50 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Pressurage pneumatique lent des raisins entiers. Débourbage 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 fraicheur. On retrouve des notes d'agrumes confits soutenues par une belle minéralité. Vin sec, complexe et très harmonieux
Température De Service	12°C