

STAFFELTER HOFF

MAD CAP

, Allemagne



Disponibilité	Importation privée
Humain	Jan Klein
Millésime	2016
Appellation	Mosel QBA
Sols	Schiste
Altitude Des Vignes	150 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Ouest
Cépages	100% Riesling
Viticulture	Biologique
Palissage	Double guyot
Pi/Hect	4 000 pi /ha
HI/Hect	35 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Aucun additif sauf So2 pour arrêter la fermentation
Levures	Indigènes
Élevage	En foudre de 1000 l.
Alcool	13% alc./vol.
Sulfites	20 mg/l
Sucre	0.2 g/l
Acidité	6.3 g/l
Couleur	Paille dorée
Dégustation	Riesling complexe et hautement aromatique issu d'un Grand Cru avec 15 mois de vieillissement en fût Fuder.
Température De Service	8-12°C


