

STAFFELTER HOFF

862

, Allemagne



Disponibilité Importation privée

Humain Jan Klein

Millésime 2016

Appellation Mosel QBA

Sols Schiste

Altitude Des Vignes 150-200 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Sud-Ouest

Cépages 100% Riesling

Viticulture Biologique

Palissage Double guyot

Pi/Hect 4 000 pi /ha

HI/Hect 45 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Aucun additif sauf So2 pour arrêter la fermentation

Levures Indigènes

Élevage En foudre de 1000 l.

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 95 mg/l

Sucre 6.2 g/l

Acidité 6.9 g/l

Couleur Jaune paille

Dégustation Pêche blanche et pomme avec une grande texture et une longue finale.

Température De 10°C

Service

BOIRES