



Riesling Grand Cru Praelatenberg 2023

Appellation Alsace Contrôlée Grand Cru



Terroir :

Secteur Kintzheim.

Granitique et gneiss, exposition Sud-Est.

Encépagement :

100% Riesling.

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.

Âge des vignes : 40-45 ans.

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.

Le rendement moyen est de 40 hl/ha avec une densité de plantation de 5.500 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle fin septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 9 heures.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en cuve inox.

Elevage :

8 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Un Riesling cristallin à la robe paille et aux reflets argentés. Nez minéral et fumé, sur fond d'agrumes et de fines notes herbacées.

La bouche est tendue, précise et saline, avec une belle fraîcheur citronnée et une finale droite, longue, aux amers élégants. Un vin jeune, racé, à grand potentiel de garde.

Alliances Gastronomiques :

Bar en croûte de sel, langoustines, risotto aux asperges, sashimi, comté jeune... Un vin pour la gastronomie, pur et vibrant.

Garde : 20 ans et plus
Production : 1.092 bouteilles
Prix départ cave TTC : 17,00€

Analyses réalisées en août 2024 :

Alcool requis :	14%
Sucres résiduels :	12,4 g/l
Acidité totale :	4,80 g/l (H ₂ SO ₄)
pH :	3,29
Ce vin est : demi-sec	