



AOC Riesling Kefferberg

Origines:

-**Cépage(s)**: 100% Riesling

-**Sol**: Argilo-calcaire

-**Taille**: Guyot double

-**Rendement**: 65 hl/ha

- **Mode de culture** :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.

Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.

Degré final 12°

Appréciation gustative:

Le Riesling est le cépage roi en Alsace. On dit aussi de lui qu'il arrive facilement à exprimer le terroir sur lequel il pousse. Grâce à notre mode de culture de la vigne et à un bon travail du sol, les racines de ce cépage peuvent descendre jusqu'à plus de 10 mètres de profondeur et ainsi capter les oligo-éléments et les sels minéraux de la roche-mère.

Ainsi le Riesling Kefferberg est un vin aux arômes minéraux. Vif et salin avec des notes d'églantine, d'acacia et de chèvrefeuille il a une excellente structure en bouche. Il fait partie des incontournables de la Grande Gastronomie. Il accompagnera très bien vos entrées et plats iodés tels que les poissons et fruits de mers.