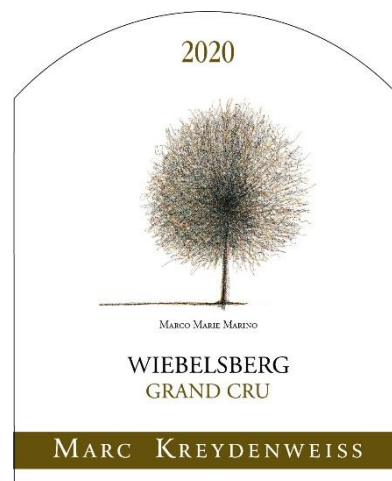




MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2020
NOM DU VIN :	WIEBELSBERG Grand Cru
APPELLATION :	Alsace Grand Cru Wiebelsberg
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Riesling
TYPE DE SOL :	Grès rose des Vosges, sables
ORIENTATION :	Sud
ALTITUDE :	230-300m
AGE DES VIGNES :	25-45 ans



DENSITÉ DE PLANTATION : 8000 pieds/ha

VIGNOBLE : Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité. Partiellement travaillées au cheval.

CERTIFICATION : Agriculture biologique par Ecocert et biodynamique par Biodyvin

SUPERFICIE : 1,58 hectares

PRODUCTION : 6 460 bouteilles, 200 Magnums, 12 Jéroboams

VINIFICATION : Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 25 mois avant la mise en bouteille.

ANALYSE : 13,5 % d'alcool, 5,4 g/l de sucre résiduel, 10,4 g/l d'acidité totale en acide tartrique

TYPE DE VIN : Vin sec minéral

ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE : Marco Marie Marino

NOTES DE DÉGUSTATION : Un vin pourvu d'un équilibre harmonieux et tout en finesse, un nez mûr et riche qui reflète la chaleur du millésime. La bouche est gourmande et volumineuse avec une belle tension acide et saline.

ACCORDS : Coquillages et crustacés, poisson, viande blanche

CONSERVATION : En cave entre 5 et 20°C

DÉGUSTATION : 12-14 °C, carafier le vin avant le service

GARDE : A boire ou à garder. Potentiel 20 ans