



MARC KREYDENWEISS

Millésime :	2017
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 :	20-40 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 :	5712 bouteilles, 200 Magnums, 20 Jéroboams
Vinification :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 23 mois avant la mise en bouteille.
Analyse :	13 % d'alcool, 2,6 g/l de sucre résiduel, 7,5 g/l d'acidité totale en acide tartrique
Type de vin :	Vin sec minéral
Artiste de l'étiquette :	Klaus Puth
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

