



MARC KREYDENWEISS

| | |
|--------------------------|---|
| MILLÉSIME : | 2018 |
| 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 : | 3570 bouteilles, 100 Magnums, 10 Jéroboams |
| VINIFICATION : | Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 16 mois avant la mise en bouteille. |
| ANALYSE : | 13,5 % d'alcool, 1,1 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 : | Julie Salmon |
| 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 |

