



« Singulier »

Superficie: 0.7 Ha

Localisation: Sol d'alluvions quaternaires de la commune de Bennwihr

Rendement: 50 Hl/Ha

Âge du vignoble: 45 ans

Viticulture et vinification: Vignoble en Bio et en biodynamie, macération carbonique de Riesling et Pinot, d'une durée de 10 jours. Puis vinification en foudre, sans correction ni levures du commerce, élevage d'un an sur lies. Mise en bouteille avec une très faible quantité de soufre.

Description: Vin sec et tannique, avec une grande densité de bouche. Aromatique florale inhabituelle pour un vin d'Alsace!

Données techniques:

- Alcool: 12.5% Vol
- Sucre: 2.3 g/L
- Acidité totale: 5.57 g/L

Service: Température entre 10 et 12°

Accord mets/vin: un vin étonnant, à accorder sur des viandes et dans plats d'automne.

