

DOMAINE PAUL HUMBRECHT

Depuis 1620

Riesling

David

2019

Cépage(s) : 100 % Riesling

Couleur : Blanc

Alcool acquis: 13,5 %vol.

Sucres résiduels naturels : 2,3 g/L

Récolte : Manuelle

Pressurage : 9-12heures

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 40 et + de 70 ans

Garde : 15 ans et +

Conduite : Agriculture biologique et biodynamique



Vinification : Pas de chaptalisation - Levures indigènes - Débourage par gravité uniquement - transfert à vitesse lente

Bouchons : Naturel - marque: *Trescases* - gamme traitement naturel / vapeur

Note aromatique dominante : Frais et Minéral sur une touche d'agrumes

Indice de sucrosité : Sec

Accords Mets / Vin :



Domaine Paul Humbrecht - 6 place Notre Dame - 68250 Pfaffenheim

www.vins-humbrecht.fr

