

Fiche Technique : Riesling Tradition 2011

Appellation : AOC Alsace

Description :

Densité : 4500 pieds/hectares.

Age des vignes : 20 ans environ.

Encépagement : Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, etc.

Type de sol : Caillouteux marno sablonneux calcaire

Rendement : 80 Hl /Ha

Vendange : Mécanique avec tri

Vinification :

Type de cuves: Inox thermorégulées

Assemblage: 100% Riesling.

Elevage : Vinification traditionnelle avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en cuve et 1 à 2 mois en bouteille dans nos caves.

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Production: 300 000 bouteilles.

Commentaire de dégustation:

Ce vin à une belle couleur jaune clair et présente un bouquet floral très élégant. Sec et vif, sa fraîcheur contribue à son bel équilibre. Déguster le vin entre 8°C et 12°C.



中文翻译:

2011 法国威士莲经典白葡萄酒

级别：阿尔萨斯法定产区

描述：

植株密度：4500 株/公顷

树龄：大约 20 年

品种比例：威士莲, 格乌查曼尼, 灰比诺

土壤类型：含有碎石的砂质泥灰岩石灰石

产量：8000 升 / 公顷

收割方式：机械收割并分拣

酿造方法：

桶的类型：不锈钢温控酒桶。

组合：100%威士莲

陈酿：使用传统酿造方法并进行温度控制，
然后，桶装几个月，装瓶后再存放 1 至 2 个月。

酒精度：12,5% vol.

产量：300 000 瓶

品介：

酒体呈淡黄色。散发出优雅的花香。

干(不甜)且灵活，口感新鲜，平衡良好。

品酒温度应控制在 8° C 和 12° C 之间。

