



Vignoble Luc Faller
51, route des vins
67140 Itterswiller, Alsace, France

Tel : +33 888 551 42

E-mail : contact@vignoblelucfaller.com

Site internet : <https://vignoblelucfaller.com>



AOC ALSACE Riesling Fronholz 2018



Cépage : 100% Riesling

Terrain : sable granitique à 250m d'altitude

Age des vignes : plantées en 1982 – Vieilles vignes

Alcool : 14% vol.

Acidité totale : 4.42 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 1.90 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification :

Pressurage direct en pressoir pneumatique puis débourage statique au froid de 24h. Fermentation spontanée avec levures indigènes pendant l'hiver puis élevage sur lies fines en cuve inox pendant 4 mois.

Commentaire de dégustation :

Nez typique floral sur des notes citronnées, fin et généreux.

Prise en bouche savoureuse d'une belle structure. Joli type de Riesling Alsacien traditionnel. Vin sec qui s'apprécie sur sa belle fraîcheur sans trop de vivacité.

Suggestions d'accords mets-vin :

Association idéale sur les fruits de mer, poissons natures grillés et accommodés. Egalement parfait sur une belle choucroute de la mer !

