

DOMAINE
ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

RIESLING 2022

Cépage alsacien le plus tardif, vendangé dès la 3e semaine de Septembre pour conserver la fraîcheur citronnée et plaisante. La bouche est ample et grasse, avec de la matière et de la longueur. Finale sur des notes de foin et de fleurs blanches.

Latest Alsatian grape to ripe, and already harvested on the 3rd week of September to preserve the lemony and pleasant freshness. The palate is ample with volume and finishes on notes of hay and white flowers.

-  **Cépage / Variety** 100% Riesling - AOC Alsace
-  **Sol / Soil** : Granit
-  **En conversion bio** / In organic conversion
-  **Alcool / Alcohol** : 12,50 %
-  **Sucre / Sugar** : 3,9 g/l – Sec / Dry
-  **Acidité / Acidity** : 6,2 g/l
-  **Garde / Aging** : 8-10 ans
-  **Service / Temperature** : 10°C / 50°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75 cl
-  **Accords mets / vins** : Poissons, volailles et viandes blanches
Wine & Food pairing: Fishes, white meat, chicken

