



Fiche technique / Technical sheet

RIESLING 2019

Cépage alsacien le plus tardif, particulièrement bien équilibré en 2019, entre un nez typé et citronné et une bouche tendue et fraîche.

Vinifié en levures indigènes à basse température pendant 8 semaines et élevage sur lies fines durant 7 mois.

Latest Alsatian to ripe, well balanced in 2019, between a typical nose with lemon aromas, and a tense and fresh palate.

Vinified in indigenous yeasts at low temperature for 8 weeks and aging on fine lees for 7 months.



Cépage / Variety 100% Riesling - AOC Alsace



Sol / Soil : Granit



Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture



Alcool / Alcohol : 12,7%



Sucre / Sugar : 3,7 g/l



Acidité / Acidity : 6,2 g/l



Garde / Aging : 6 - 8 ans



Service / Temperature : 10°C / 50°F



Formats / Bottle sizes : 75cl



Accords mets / vins : Poissons, volailles et viandes blanches

Wine & Food pairing: Fishes, white meat, chicken



Contact

Domaine Allimant-Laugner

10 Grand Rue
67600 Orschwiller (France)

+33 3 88 92 06 52
vins@allimantlaugner.fr

www.allimant-laugner.com