



Riesling Essentiel 2024

Gamme Essentiel : Vins issus de nos vignes de plaine, de type sec ils expriment la typicité de chaque cépage dans une large palette d'arômes.

Appellation AOC Alsace

Cépage Riesling

Sol Sables et marnes, parcelles âgées de 25 à 40 ans

Vinification Vendange manuelle, vinification foudre chêne ancien

Production Fermentation en levures indigènes

Production 3000 bouteilles

Données Analytiques -Alcool 12.5 %

-Sucres résiduels 1.1g/L -

Acidité Tot. 7g ac.tart./L

Garde 6 à 8 ans

Accords Gastro  Typé et racé, ce Riesling au fruité acidulé se marie à merveille avec les délices de la mer, les viandes blanches, la choucroute les fromages frais.

Dégustation  T° idéale de service 12°C Robe jaune pâle soutenu
Nez expressif, fruits blancs, agrumes, verveine.

Bouche  Fruitée et acidulée, long et croquant, avec une finale fraîche et minérale.



13 Grand Rue-68 Ammerschwihr
www.freyburger.fr



info@freyburger.fr



+33 (0)389 782 572

