



VIGNOBLE FAMILIAL CERTIFIE BIO

Riesling Vieilles Vignes 2024

Gamme Cuvée: vins issus de nos parcelles sur sable et granite, sur Vieilles Vignes âgées de 35 à 45 ans . Vins à tendance sec à demi-sec.

Appellation

AOC Alsace

Cépages

Riesling

Sol

Sables et alluvions, parcelles âgées de 35 à 40 ans

Vinification Vendange manuelle, vinification fût inox

Production

1100 bouteilles

Données

-Alcool 12,5%

Analytiques -Sucres résiduels 1,5g/L

-Acidité Tot. 6,3g ac.tart./L

Garde

6 à 8ans

Accords

Gastro

Sec et fruité, c'est le vin des beaux jours par excellence.

Frais et subtil, pour les tartares de saumon, les verrines,

le suprêmes de volaille aux épices, la tarte au citron. T°

idéale de service 12°C

Dégustation

Nez discret, aux notes de fruits blancs, de fruits à

coques et un côté minéral.



Bouche

Bouche avec de la fraîcheur et une certaine minéralité ce qui permet d'avoir de la longueur en bouche



13 Grand Rue-68 Ammerschwihr www.freyburger.fr



info@freyburger.fr



+33 (0)389 782 572



FREYBURGER

