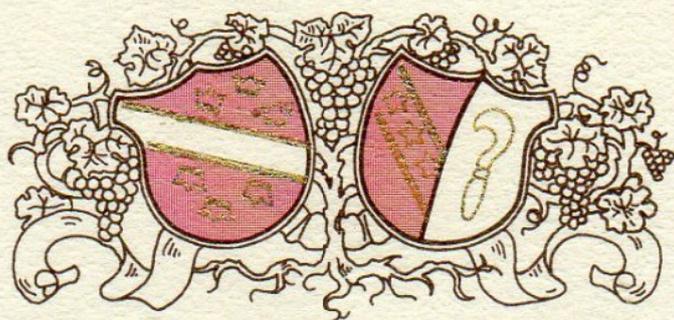


ALSACE

Appellation Alsace Contrôlée

Riesling
2013

PIERRE FRICK



mis en bouteille par :

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

☎ 03 89 49 62 99 - pierrefrick.com

ALC. 12,5% BY VOL.

Produce of France

750 ML

L4

VITAVINO QUALITE

DEGUEL - BIRCHMONT



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

RIESLING

Millésime : 2013

Alcool : 12.1
Acidité : 7.2
Sucre résiduel : 3.2

Terroir

Cuvée d'assemblage de Riesling issus de terroirs argilo-calcaires.

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines en foudre de chêne pendant 9 mois. Mise en bouteilles en juillet 2014 avec un ajout minimal de sulfite.

Dégustation

Couleur jaune pâle - nez intense et fin d'agrumes, de fleurs blanches (seringat), de pêche blanche et de pierre calcaire - vin sec à la bouche élégante et croquante - subtile et savoureuse acidité, saveurs de pamplemousse et de compote de rhubarbe - longue persistance fraîche minérale calcaire.

Température conseillée : 12°C

Accompagne

Riesling classique idéal avec les fruits de mer, carpaccio de poissons, poissons grillés ou en sauce légère.



VIN BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01
AGRICULTURE FRANCE

demeter