

Rot - Murlé



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

ALSACE

Appellation Alsace Contrôlée

Riesling
2010

PIERRE FRICK

Vin biologique
Zéro Sulfite ajouté



mis en bouteille par :

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

☎ 03 89 49 62 99 - pierrefrick.com

ALC. 13,5% BY VOL.

Produce of France

750 ML

L 104RMZ

FRIGER - WEICHOLTE



**VIN ISSU DE RAISINS DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Certifié par FR - BIO - 01

demeter

RIESLING - ROT MURLÉ

Millésime : 2010

Alcool : 13.4%
Acidité : 8.3 g/l AT
Sucre résiduel : 6.7 g/l

NON FILTRÉ

Terroir

Sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine. Particularités d'élevage : La fermentation s'est déroulée en plusieurs temps. Le vin a été élevé 22 mois, sans aucun ajout de sulfite et mis en bouteilles sans sulfite et sans filtration.

Dégustation

Couleur jaune soutenu - nez élégant et complexe d'écorce de pamplemousse, de pierre calcaire, de pêche et de fleurs blanches - bouche riche et tendue, aux saveurs de fruits jaunes, d'agrumes confits, de compote de rhubarbe et de pêche - finale très longue avec des touches salines et minérales. A déguster longuement pour apprécier les différentes séquences aromatiques et gustatives.

Température conseillée : 12 °C

Accompagne

Poissons en sauces riches et relevées