



## RIESLING 2016 ROT MURLÉ 2016

Alcool : 13.2 %

Acidité : 7.1 g/l AT

Sucre résiduel : 2.6 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 18 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

### *Terroir*

sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

### *Particularités d'élevage*

Maturation sur lies fines pendant 10 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteilles en août 2017 avec ajout de sulfite.

### *Dégustation*

Robe jaune or clair - arômes intenses de fleurs jaunes et d'agrumes - bouche d'entrée chaleureuse, légère, aérienne et fraîche - saveurs de vin mur avec des notes d'écorce d'agrumes - longue finale saline et pierreuse. Température conseillée : 11 °C

### *Accompagnement*

Poissons en sauce



**Domaine Pierre Frick**

**+33 (0)3 89 49 62 99**

5, rue Baer 68250 Pfaffenheim

[www.pierrefrick.com](http://www.pierrefrick.com)