

Domaine Loberger, Alsace, France
Riesling "A capella" 2018
AOC Alsace



Informations

Couleur : orange
Taux alcool : 12 %
Conditionnement : 0,75 cl
Vin de macération



Cépages

100 % Riesling



Terroir

Localisation: Le Neuberg de Buhl (nouvelle colline de Buhl), clos à part au milieu de la forêt avec faune et flore très développés
Type de sol : grésno-volcanique
Exposition: sud-est
Altitude: De 425 à 450 m
Âge des vignes: 25 ans



Viticulture

Agriculture biologique suivant les principes de l'agriculture biodynamique (certifié par Demeter et Biodyvin).
La vigne n'est pas exploitée, elle est accompagnée et renforcée par des préparations à base de plante (osier, prêle, camomille, ortie) et de compost. Le travail manuel remplace la chimie : la vigne ne connaît aucun intrants chimiques ou produits de synthèse. Les rendements sont volontairement limités. Les vendanges sont intégralement manuelles et le tri est effectué à la vigne.



Vinification

Comme à la vigne, aucuns intrants ou produits de synthèse n'est utilisés dans l'élaboration des vins.
Macération de trois semaines en grappes entières avec un léger remontage par jour
Pas de filtration
Pas de sulfitage
Elevage de 5 à 6 mois en cuve



Service

9 à 13°C



Garde

5 à 7 ans



Accord

Apéritif
Cuisine asiatique
Poissons et crustacés cuisinés
Fromages à pâte dure



Dégustation

Un Riesling de macération à la robe dorée qui dévoile un nez expressif et complexe sur la bergamote, la pêche jaune, puis le tilleul et le thym. La bouche est racée, les tanins sont élégants et fondus. La macération en grappes entières apportent de la mâche et de jolis amers, tout en fraîcheur.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE