



Riesling 2014

« Sigillé Confrérie St Etienne »

Lugar de Producción: Región Vitícola de Cléebourg. Alsacia- Francia
Municipios: Cléebourg-Rott-Steinseltz
Wissebourg-Oberhoffen-Riedseltz

Millésime : 2014
Varietales: 100 % Riesling
Apelación : AOC vin d'Alsace
Suelo: Arcillo-margoso y Margo-arenoso.
Prácticas de cultivo: Control de rendimientos.
Trabajo del suelo y control razonado de tratamientos.
Vinificación: Selección de las uvas durante la vendimia.
Pensado lento y respetuoso con la vendimia.
Desfangado en frío
Fermentación alcohólica en cubas termorreguladas.

Análisis :
Alcohol % : 12.44%
Azúcar residual g/l : 6.18
Acidez Total g/l H2So4 : 5.2

Degustación :

Capa : De color amarillo pálido con ligeros reflejos dorados. Nítida y brillante.
Nariz: En nariz es fino y característico de la varietal, envuelto de elegantes aromas a melocotón y cáscara de limón.
Boca: Dotado de un inicio franco y aromático con notas a pera y albaricoque, desvelará enseguida ser amplio, concentrado y estructurado por una fina acidez que subraya el largo final con notas destacadas a limón confitado.

Maridaje: Ideal con pescados, mariscos, carnes blancas, caracoles, quesos diversos de cabra...

Temperatura de Servicio: Servir frío entre 8°C y 10°C.

Conservación: Puede ser degustado desde este momento, pero seguirá mejorando en bodega al menos durante los próximos 6 a 8 años.

Distinciones : « Medalla de Oro » en el Concours des Grands Vins d'Alsace. Colmar 2015
« Sigillé de la confrérie St Etienne » (Sello de calidad)



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com