



Caractéristiques

A.O.C. Alsace 100% Riesling Vin sec et minéral

Terroir

Issu du lieu-dit 'Brandluft' à Mittelbergheim, sol composé de sable et de galets silicieux dans des marnes calcaires

Vinification & élevage

Vendange manuelle Pressurage pneumatique en raisin entier Débourbage statique avec filtration des bourbes Fermentation lente et thermo-contrôlée Elevage en foudre de chêne centenaire

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 10° Se garde 10 ans

Accords mets/vins

Fruits de mer, poissons, crustacés Viandes blanches, choucroute

Particularité

Le riesling Brandluft est élevé, vinifié et commercialisé depuis plus de 100 ans par le Domaine Boeckel Vin biologique certifié ECOCERT – FRBIO-01

