

DOMAINE ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

RIESLING 2024



Cépage Alsacien le plus tardif, vendangé dès la 3^{ème} semaine de Septembre pour conserver sa fraîcheur. Le nez est fruité, ouvert et citronné. La bouche est expressive, tonique et zestée. Finale relevée sur une belle acidité.

Latest Alsatian grape to ripe, and already harvested on the 3rd week of September to preserve its pleasant freshness. The fruity and lemony nose is followed by an expressive, invigorating and zesty mouth.

-  **Cépage / Variety** 100% Riesling - AOC Alsace
-  **Sol / Soil** : Granit
-  **Agriculture biologique** / Certified organic
-  **Alcool / Alcohol** : 11,97 %
-  **Sucre / Sugar** : 1,8 g/L – Sec / Dry
-  **Acidité / Acidity** : 6,5 g/L
-  **Garde / Aging** : 8-10 ans
-  **Service / Temperature** : 10°C / 50°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75 cL
-  **Accords mets / vins** : Poissons, volailles et viandes blanches
Wine & Food pairing: Fishes, white meat, chicken

