





Fiche technique / Technical sheet

RIESLING SELECTION DE GRAINS NOBLES 2015

Millésime d'anthologie pour les vins moelleux, cuvée vendangée mi-October. Intensité aromatique et acidité persistante pour un potentiel de garde inestimable.

Outstanding vintage for the sweet cuvees, harvested mid-October. Aromatic intensity and persistent acidity for an inestimable potentiel of aging.

-  **Cépage / Variety** : 100% Riesling - AOC Alsace
-  **Sol / Soil** : Granit
-  **Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**
-  **Alcool / Alcohol** : 12,4%
-  **Sucre / Sugar** : 80 g/l
-  **Acidité / Acidity** : 7,9 g/l
-  **Garde / Aging** : 20 - 25 ans
-  **Service / Temperature** : 8°C / 47°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75cl
-  **Accords mets / vins** : Apéritif et desserts
Wine & Food pairing: Aperitif & desserts



Contact

Domaine Allimant-Laugner
10 Grand Rue
67600 Orschwiller (France)

+33 3 88 92 06 52
vins@allimantlaugner.fr

www.allimant-laugner.com