




Fiche technique / Technical sheet


RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG 2017

La « colline des Prélats », cultivée en vigne depuis le 9^e siècle. Parcelle vendangée le 28 Septembre 2017, fermentation en levures indigènes sur 5 semaines et élevage de 6 mois sur lies fines.

The « mountain of the Prelates » has been cultivated in vines since the 9th century. Parcel harvested on September 28th, fermented in natural yeasts for 5 weeks and aged 6 months on light sediments.

 **Cépage / Variety** : 100% Riesling - AOC Alsace Grand Cru

 **Sol / Soil** : Granit, Gneiss

 Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

 **Alcool / Alcohol** : 12,9%


 **Sucre / Sugar** : 4,2 g/l

 **Acidité / Acidity** : 8,3 g/l

 **Garde / Aging** : 10 - 15 ans

 **Service / Temperature** : 7°C / 45°F

 **Formats / Bottle sizes** : 75cl

 **Accords mets / vins** : Cuisines gastronomiques de la terre et de la mer

Wine & Food pairing: Gastronomic land & sea cuisine



Contact

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

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

www.allimant-laugner.com