




Fiche technique / Technical sheet


RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG 2016

La « colline des Prélats », cultivée en vigne depuis le 9^e siècle. Parcelle vendangée le 31 Octobre, fermentation en levures indigènes sur 4 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 October 31st, fermented in natural yeasts for 4 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** : 12,3%


 **Sucre / Sugar** : 2,9 g/l

 **Acidité / Acidity** : 7,3 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