

Schieferkopf.



Le cépage

Riesling.

Le terroir

Arènes granitiques et arkose.
Sous-sol granitique.

Les vendanges

Vendanges manuelles avec tri des raisins.

La vinification

Pressurage direct sans égrappage (presseur pneumatique). Débourage statique à froid puis fermentation en cuve inox thermo régulée (16 à 20 °C).

L'élevage

En cuve inox sur lies fines pendant 12 mois.

La dégustation

Robe : jaune clair dorée, reflets verts.

Nez : à la fois fruité et floral. Notes citronnées, de mirabelle et de fleur d'oranger.

Bouche : structure tendue et minérale, belle rondeur. Vin frais presque salin. Belle finale très longue.

Grape variety

Riesling.

Terroir

Granitic and arkose sandy surface.
Granitic subsoil.

Harvest

Harvest by hand with sorting of the grapes.

Vinification

Direct pressing without destemming (pneumatic press). Cold static settling followed by fermentation in temperature-controlled stainless steel vats (16-20°C).

Maturing

In stainless steel vats on the fine lees for 12 months.

Tasting

Colour: light golden yellow, green tints.

Nose: both fruity and floral. Citrus, Mirabelle-plum and orange blossom notes.

Palate: taut, mineral structure, lovely roundness. A fresh, nearly saline, wine. Very long finish.

