VINS D'ALSACE

Riesling Lieu-dit Muhlforst 2021

AOC Alsace, Alsace, France

Agrumes, nerveux, ciselé

LE MILLÉSIME
Le printemps 2021 a été très chaud, entraînant un débourrement précoce des vignes. Après une frayeur causée par le gel, les périodes chaudes et pluvieuses ont favorisé les attaques de mildiou, nécessitant une lutte constante. En août, le retour du beau temps a coïncidé avec des épisodes d'oïdium, aggravant la situation et réduisant les rendements. Heureusement, le soleil revenu en septembre et octobre, associé à des nuits fraîches, a permis de sauver la récolte. Les vendanges ont débuté le 21 septembre et se sont terminées le 8 novembre avec le Riesling Grand Cru Osterberg.

TERROIR
Sol argilo - calcaires, 300m d'altitude. Exposition Sud. Lieu-dit situé sur une colline entre Hunawihr et Ribeauvillé. Agriculture biologique.

VINIFICATION
Vendanges manuelles, pressurage de 5 heures sur pressoir pneumatique avec grappes entières. Fermentation en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines. Vinification respectueuse du cahier des charges biologique.

CÉPAGE
Riesling 100%

13 % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Sucre résiduel: 2.7 g/l
pH: 3
Acidité tartrique: 8.2 g/l

SERVICE
Conserver couché, à l'abri de la lumière, avec une température homogène entre 10°C et 15°C. Servir frais mais non glacé, idéalement entre 8°C et 10°C

POTENTIEL DE GARDE
10 à 15 ans

DÉGUSTATION
Nez fleuri, voir mentholé avec des aromes de fruits gourmands. Bouche ample avec une belle vivacité.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

92/100
"De la mâche et de l'envergure dans ce vin aiguisé et nerveux, très droit et incisif, à l'équilibre très juste. On admire sa fraicheur en finale et sa persistance."
La Revue du Vin de France, 31/07/2024

FR-BIO-01
Agriculture France

Sipp Mack - Hunawihr
1 rue des Vosges, 68150 Hunawihr
Tel. +33 (0)3 89 73 61 88 - contact@sippmack.com
www.sippmack.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

A1EH5F