



RIESLING FRONENBERG

A.O.C. Alsace

Millésime: 2024

Appellation: AOC Alsace Riesling

Terroir: Argiles- Calcaire

Lieux: Fronenberg (Herrlisheim)

Exposition: Nord, Nord-Est

Il est fidèle à sa réputation, vif, frais et racé. Le terroir du fronenberg permet à ce grand Riesling de s'exprimer au mieux. Son exposition nord lui permet de garder une fraîcheur mordante et d'offrir des notes d'agrumes et de citron.

Ce vin est parfait pour se mettre en bouche sur des crustacés, une terrine de poisson, un feuilleté aux coquilles St Jacques.

Température de dégustation : 9°C.

Durée de conservation : 5 à 7 ans.

“ *Le cépage Riesling permet d'exprimer au mieux l'identité du terroir.* ”

Matthieu,

Taux d'alcool: 12.50%

Sucres: 1.2 g/L

pH: 3.09

Acidité Totale: 6.95 g/L TH2

SO2 libre: 19mg/L

SO2 Total: 78 mg/L


Antoine
STOFFEL

21 rue de Colmar
68420 EGUISHEIM

www.antoinestoffel.com



FR-BIO-01
Agriculture France

