



JOSMEYER - ELZAS - FRANKRIJK
RIESLING - LE KOTTABE



DRUIF & WIJN

RIESLING

In de neus delicaat en nauwkeurig, met geuren van citrusvruchten, grapefruit of zelfs bloedsinaasappel. De smaak wordt gedragen door een spannende en lange zuurgraad vol citrus die zich op een harmonieuze manier ontwikkelt. Een hoog zoutgehalte en een mooie mineraliteit leiden naar een fijne afdronk.

VINIFICATIE

De druiven worden ongeveer 6 uur in hun geheel pneumatisch geperst gevolgd door een natuurlijke bezinking. De gisting begint spontaan met lokale gisten in eeuwenoude vaten. Daarna volgt een sur lie rijping van enkele maanden, tot het bottelen, wat meestal aan het einde van de lente plaatsvindt. Vóór het bottelen wordt de wijn gefilterd. Indien nodig kan de zwavelwaarde op dat moment opnieuw worden aangepast.

ALCOHOL %

13



JOSMEYER

RESIDUAL SUGAR (G/L)

5

TOTAL ACIDITY (G/L)

7,2



LEVENDIG | CITRUS | MINERAAL

