



JOSMEYER - ELZAS - FRANKRIJK
RIESLING BRAND GRAND CRU




DRUIF & WIJN

RIESLING

Deze Riesling is droog en vol levendig; zilt en mineraal, gedragen door een stevige zuurgraad. De open neus evolueert naar citrus-, mandarijn-, boomgaardbloemen met een minerale toets zoals vuursteen. De mond is strak, verfijnd en nauwkeurig. De frisse zuurgraad duidt op een sterk zoutgehalte. Bloemen, citrusvruchten, zout en rotsen zijn een harmonieus geheel door dit prachtige terroir.

VINIFICATIE

De druiven worden gedurende ongeveer 7 uur in hun geheel pneumatisch geperst. De gisting begint spontaan met lokale gisten in een eeuwenoud vat. Daarna volgt een sur lie rijping van enkele maanden, tot de botteling, die meestal in juli plaatsvindt. Vóór het bottelen wordt de wijn gefilterd.

ALCOHOL % 13		JOSMEYER
	RESIDUAL SUGAR (G/L) 6	TOTAL ACIDITY (G/L) 7,2



**MINERAAL | RIJKE CITRUS |
COMPLEX**