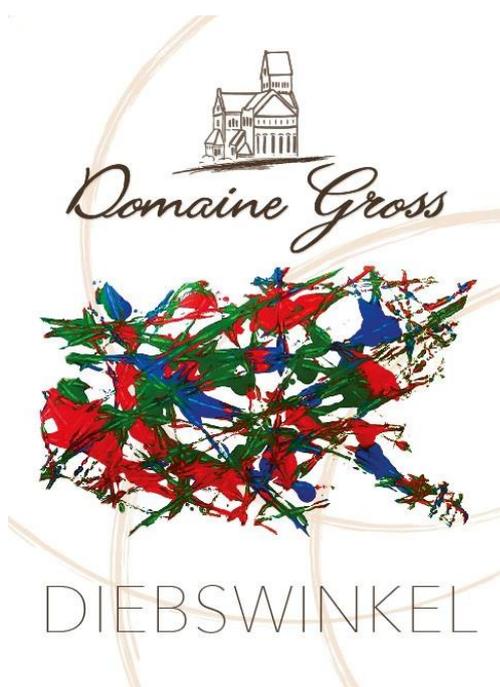




## DIEBSWINKEL 2018



### Gamme

### Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Riesling
Terroir	Calcaro-gréseux
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	12,5 % Vol
Sucre résiduel	1,1 g/L
Acide tartrique	5,7 g/L
SO2 total	12 mg/L
pH	3,36
Garde	2018 - 2033
T° de service	12-14 °C

Vinification	Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 25 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en foudre, une filtration légère, aboutissant à des vins sans aucun ajout ni sulfite.
Dégustation	La macération des raisins entiers lui confère une robe orange tel un jus de raisin. Le nez est très expressif sur des notes à la fois épicées et florales ; la bouche ample et structurée est marquée par une belle trame acide et saline.
Accords	Ce vin se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés).



Domaine conduit en culture  
bio-dynamique depuis 2006.  
Contrôle ECOCERT France SAS.

**Domaine Gross**  
11 rue du Nord - 68420 Gueberrschwihr  
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 - Mob : +33 (0)6 76 53 04 58  
Mail : [contact@domainegross.fr](mailto:contact@domainegross.fr)  
N° Siret : 410 055 495 00023 - Code NAF : 011A  
N° TVA : FR81410055495 - N° Accise : FR93219E0083