



## RIESLING BRANDLUFT

<i>Cépage</i>	<i>Riesling</i>
<i>Millésime</i>	<i>2005</i>
<i>Appellation</i>	<i>A.O.C.</i>
<i>Couleur</i>	<i>jaune d'or</i>
<i>Alcool</i>	<i>12,85 % vol</i>
<i>Acidité</i>	<i>4,71 g/l H2SO4</i>
<i>Sucre résid.</i>	<i>5.4 g/l</i>
<i>A servir</i>	<i>entre 8° et 10 °</i>
<i>Garde</i>	<i>10 ans</i>
<i>Age des Vignes</i>	<i>30 ans</i>

### TERROIRS

*Lieu-dit "BRANDLUFT", sol silico-calcaire, sables et galets siliceux dans des marnes calcaires*

### VINIFICATION

*Vendange manuelle  
Pressurage pneumatique  
Vinification traditionnelle en foudre de chêne*

### CARACTERISTIQUES GUSTATIVES

*Vin sec et typé, fruité et gras*

### ACCOMPAGNEMENT

*Il s'accorde avec les poissons, crustacés, fruits de mer, viande blanche et choucroute*

### PARTICULARITES

*Le Riesling "BRANDLUFT" est élevé, vinifié et commercialisé en bouteille depuis près de 100 ans par la Maison BOECKEL. Très bon rapport qualité prix.*