MEYER-FONNÉ

Domaine familial de 18.5 hectares situé à Katzenthal depuis trois générations. Dans le respect des terroirs nous cultivons nos vignes selon un mode biologique (certification Ecocert).

## RIESLING PFOELLER 2018




Appellation: A.O.C Lieu dit PFOELLER

Pays: France

Cépage: Riesling

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 2.5 g/l
(Indice 1 : vin sec)

Rendement: 45 hl/ha

Acidité : 5.8 g/l $H_2SO_4$

Alcool : 13.7 °

Age moyen des vignes : 35 ans

Garde : 2021-2031

Terroir : **Calcaire du muschelkalk il jouxte le Grand Cru Sommerberg mais le sol change totalement du fait du champs de fracture qui les séparent. Exposition sud-est.**

Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage d'un an sur lies fines en foudre bois.

Dégustation : On retrouve au nez des notes d'agrumes et minérales bien marqués. La bouche présente toujours une forte structure acide qui rend le vin un peu austère dans sa jeunesse. L'évolution lui confère un marqueur minéral très puissant, typique de ce type de sol.

Accord : Idéal à table avec les produits de la mer, poissons grillés ou crus.