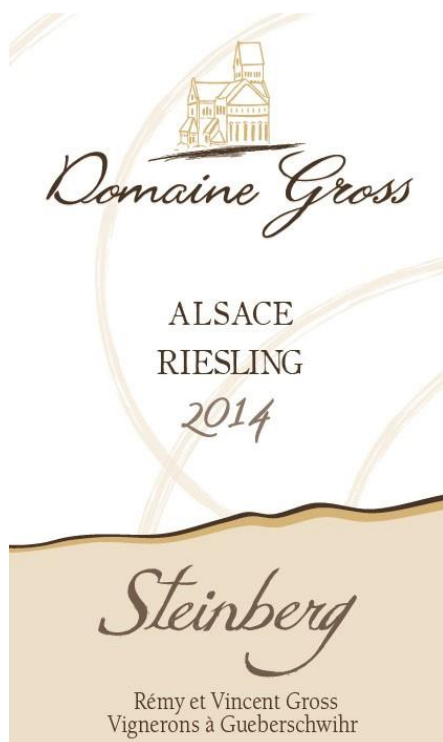




## STEINBERG 2014



### Gamme

### Terroir

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Riesling
Terroir	Calcaro-gréseux
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles

Alcool	12,5 % Vol
Sucre résiduel	3,7 g/L
Acide tartrique	6,2 g/L
pH	3,10
Garde	2014 - 2029
T° de service	7-8 °C

Vinification	Récolte à pleine maturité, le pressurage sera lent (20 heures au minimum) ; la fermentation se fait naturellement à partir des levures indigènes. S'ensuit un élevage sur lies totales en foudres durant 10 mois. La filtration et la mise en bouteilles ont eu lieu en août 2015.
Dégustation	Issu du coteau calcaro-gréseux situé au sud-est du village, ce riesling offre un nez puissant et épicé. La bouche est élégante, précise et soutenue par une acidité fluide et saline.
Accords	Ce vin sublimerait vos huîtres, fruits de mer, saumons ou encore fromages de chèbres.



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

### Domaine Gross

11 rue du Nord - 68420 Gueberschwihr  
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