



BAUMANN ZIRGEL



Riesling 2018

Cépage: 100% Riesling

Terroir: Sablo/Argilo-calcaire

Age de la vigne: 45 ans

Surface: 107 ares

Rendements: 70 hl / ha

Vendanges: manuelles

Mode de culture: certifié biologique, conversion en biodynamie depuis 2019

Vinification : clarification statique de 48 heures après pressurage, sans enzymes ni collage. Fermentation avec levures indigènes en cuves inox thermo régulée.

Température: 10-12°C

Temps de garde: 6 ans

Acidité totale: 4.1 g/l (H₂SO₄)

Sucres résiduels: 2.3 g/l

Alcool: 12%vol

