

MONZINGER FRÜHLINGSPLÄTZCHEN TROCKEN EMRICH-SCHÖNLEBER

LE TERROIR : Exagérément étendu à 64 ha par rapport à son emplacement historique, le vignoble est assez inégal en qualité et de pente douce à l'exception de quelques ressauts. Les schistes rouges en décomposition associés au quartzite, aux débris de basalte et à la silice en forment le socle qui est recouvert d'argile rouge. Les pentes sont, elles, gravelo-sableuses comme dans le Halenberg. Exposition sud à sud-ouest. A noter que les parcelles Emrich-Schönleber sont parmi les meilleures du cru.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture :
Vinification & élevage : levurage partiel; élevage en foudres pour 50% et en cuve pour le reste.
Alcool acquis : 12,5 % vol (92 Oe naturel)
Acidité : 7,5 gr/l
SR : 7,3 gr/l
SO2 libre / total: 39/110 mgr/l
Rendement : 50 hl/ha
Classification : QbA trocken

Prix : 14,90 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :

