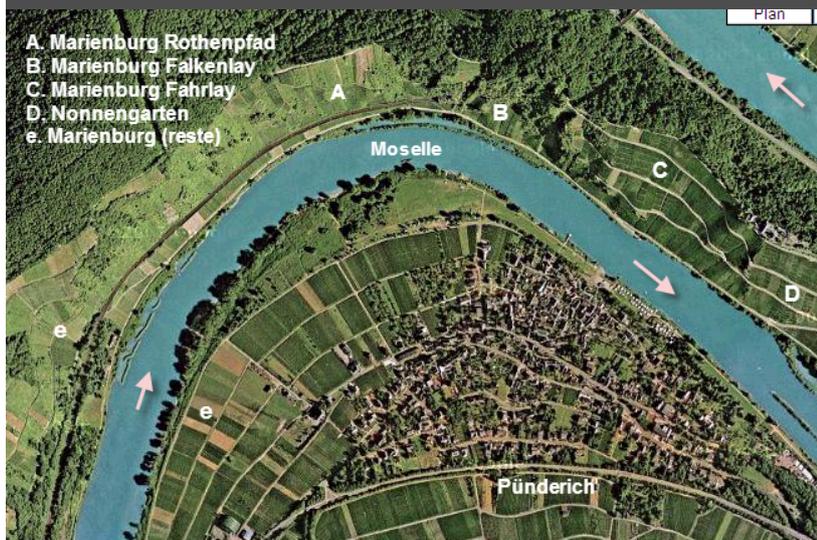


PÜNDERICHER RIESLING VOM ROTEN SCHIEFER / VOM GRAUEN SCHIEFER
CLEMENS BUSCH



LE TERROIR : Les deux vins proviennent du « Marienburg », vignoble qui doit son nom à un ancien couvent et qui est encore aujourd'hui dominé par les bâtiments de ce nom, ainsi que du Nonnengarten qui lui est contigu à l'est. A l'exception de la veine de schiste rouge du Rothenpfad, le coteau est globalement constitué de schistes gris avec une pente moyenne de 50%. Les parties les plus pentues sont cultivées en terrasses (lieu-dit « Felsterrassen »). Ces deux crus sont constitués principalement des jeunes vignes.

Photos ci-dessous : à gauche : Falkenlay;
à droite : Fahrlay

© P. Krier



LES CRUS / LES BOUTEILLES

Données techniques Roten Schiefer :

Agriculture : bio (certifié Ecovin);
Vinification & élevage : FA en cuve inox sans levurage externe; élevage en foudres sur lies pendant 6 mois.
Alcool acquis : 12 % vol.
Acidité : 7,7 gr/lit
SR : 12,5 gr/lit
Classification : QbA trocken

Prix : 14,50 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :

Données techniques Grauen Schiefer :

Agriculture : bio (certifié Ecovin);
Vinification & élevage : FA en cuve inox sans levurage externe; élevage en foudres sur lies pendant 6 mois.
Alcool acquis : 12,5% vol.
Acidité : 7,8 gr/lit
SR : 8,1 gr/lit
Classification : QbA trocken

Prix : 14,95 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :