

# RIESLING

Millésime : 2022

AOC : Alsace  
Nb de bouteilles : 4000



**LES FUNAMBULES**  
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour  
que le vin vibre et vive libre!**



**Parcelles** : situées à Ammerschwihr.

**Age des vignes** : 40 ans en moyenne.

**Sol** : Argiles, limons et granites.

**Exposition** : Est.

**Travail des vignes** : Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation légère.

**Vendanges** : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

**Rendement** : 30 hl/ha

**Vinification** : Riesling (100%).

Pressurage en raisins entier de 12h (90%), macération de 3 jours (10%) puis assemblés en cours de fermentation. Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

**Elevage** : 12 mois sur lies fines, en foudre ancien et fût inox.

**Mise en bouteille** : Sans sulfites ni filtration.

Alcool : 13.5% vol.

Sucre résiduel : 0.2 g/l - Acidité totale en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 5.34g/l

Acidité volatile : 0.71 g/l - Acidité tartrique ; 8.2 g/l

ph : 3.17 - SO<sub>2</sub> libre : 0 mg/l - SO<sub>2</sub> total : 9 mg/l

**Dégustation** : Servir entre 10 et 12°C.

**Garde** : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.