

CUVÉE

blanc

BERG 2022

MOSEL

"Burg", qui signifie "montagne" en allemand, donne son nom à cette cuvée issue des parcelles les plus hautes du domaine. À ces altitudes, les températures sont légèrement plus basses, mais les rayons chauds du soleil du soir augmentent le taux de sucre des raisins. Les vendanges de cette parcelle sont tard en automne, lorsque les raisins sont dorés, juteux et parfaitement mûrs.

CÉPAGE	riesling
TERROIR	assemblage des toutes les parcelles du domaine
MODE DE CULTURE	certification biologique en cours
VINIFICATION	presse directe en grappes entières / fermentation naturelle en inox / non filtré / non collé / léger ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois sur lies en inox avec bâtonnage fréquent



LESOM WEINE

ARTISAN.E.S: JESSIKA REIS & PHILIPP MUSEVI