



VICTORIASBERG



Pinot Noir - 2023 - Granite



DEPUIS 1889

LOUIS SPEITEL

DAMBACH-LA-VILLE

Vinification

Égrappage suivi de la macération pelliculaire durant 15 jours, puis décuvage
Fermentation malolactique et élevage en barriques durant 12 mois minimum

Dégustation

Issu du lieu-dit Victoriasberg, ce terroir noble lui confère un nez fruité aux nuances épicées.

En bouche, des notes de réglisse et de fruits noirs avec de tannins élégants.

Degré alcoolique : **13°** - Sucre résiduel : **0 gr/L** - Acidité tartrique : **5,06 gr/L**

Ph : **3,81** - Garde : **1 à 20 ans** - Dégustation : **14°**