

FICHE TECHNIQUE

Appellation AOC Alsace

Vin : Edelzwicker

Analyses :

- Alcool : 13%vol.
- Sucres résiduels : 4g/L
- pH : 3,6
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 4,6g/L
- Indice 1 (*Vin sec*)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 50% Chasselas, 25% Sylvaner, 15% Pinot Auxerrois, 10% Riesling

Terroir : Alluvions du Rhin à faible pierrosité avec du conglomérat de l'oligocène à galets du Muschelkalk

Travail de la vigne : Enherbement naturel un rang sur deux, labour sur l'autre rang

Exposition : Est

Récolte : Manuelle

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Vinification : Traditionnelle en foudre avec élevage sur lies jusqu'à mars.

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or, avec une belle brillance et des légers reflets dorées. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagné d'un disque fin.

Le 1^{er} nez est ouvert, net, frais, fin. Les arômes sont essentiellement floraux avec la fleur d'acacia, de tilleul, d'oranger, mais aussi des notes de menthe et d'herbes fraîches.

Le 2^{ème} nez gagne en volume grâce à l'aération. On reste sur le même registre qu'au premier nez, mais compléter par des notes de poire williams et de pomme granny smith.

L'attaque est sec avec un équilibre sec. L'acidité est mûre, fine et présente tout au long de la bouche. L'ensemble est gourmand et léger.

Les arômes en bouche sont autour des fleurs blanches, des fleurs jaunes, de citrons, d'herbes fraîches, de menthe.

La finale est fraîche et sec.

Le vin est gourmand, léger, sec, friand, un bon compagnon de table au quotidien.

Mariage gastronomique :

Charcuterie ; Tapas ; Spécialités locales ; Poissons d'eau douce ;