



EDELZWICKER (100cl)

EN QUELQUES MOTS : Ce vin d'assemblage est le parfait compromis prix/plaisir. Il provient majoritairement d'une parcelle du domaine sur le vignoble de Katzenthal ou nous avons procédé à la complantation de plusieurs cépages alsaciens.

APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : Chasselas, Auxerrois, Sylvaner, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 5,0g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,5g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,4% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

GARDE : 3 ans

TERROIR : Alluvions du Rhin à faible pierrosité avec des conglomérats de l'oligocène à galets du Muschelkalk.

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique lent, fermentation de plusieurs semaines, élevage sur lies fines en foudre durant six mois minimums.

DÉGUSTATION : Ce vin présente des notes florales, fruitées autour des fruits blancs, avec une pointe épicée. Vin sec, gouleyant, de gastronomie, très passe partout, gourmand, léger, friand. Il est un bon compagnon de table au quotidien.

ACCORDS : Charcuterie ; Tapas ; Spécialités locales ; Poissons d'eau douce ;
....

