

MUSCAT 2024

« WINECK SCHLOSSBERG »



EN QUELQUES MOTS : Ce Muscat provient du célèbre coteau du Wineck Schlossberg qui surplombe notre village et qui est dominé par le château du Wineck. Véritable amphithéâtre exposé plein sud sur des coteaux abrupts, ce terroir est entièrement protégé des vents avec un effet « cocon » qui donne des vins élégants, salins avec une acidité tartrique ciselée. Unique producteur de Muscat sur ce Grand Cru, venez tenter l'expérience d'un Muscat de terroirs à forte personnalité.

APPELLATION : A.O.C. Alsace Grand Cru

PAYS : France

CÉPAGE : 50% Muscat d'Alsace, 50% Muscat Ottonel

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 2,6g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,2g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,7% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

GARDE : 7 à 15 ans

TERROIR : Granit à deux micas fortement désagrégés.

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de 12 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or avec des reflets dorés. Le nez est très puissant, florales, avec des touches d'exotisme et d'épices. La bouche est intense, avec un équilibre sec, élégante avec une jolie matière, fruité, florale et une finale saline délicate.

ACCORDS : Apéritifs ; Carpaccio de poissons ; Ceviches ; Fromages de brebis ou de chèvre frais ; Plats à base d'asperges ; Légumes croquants ...

