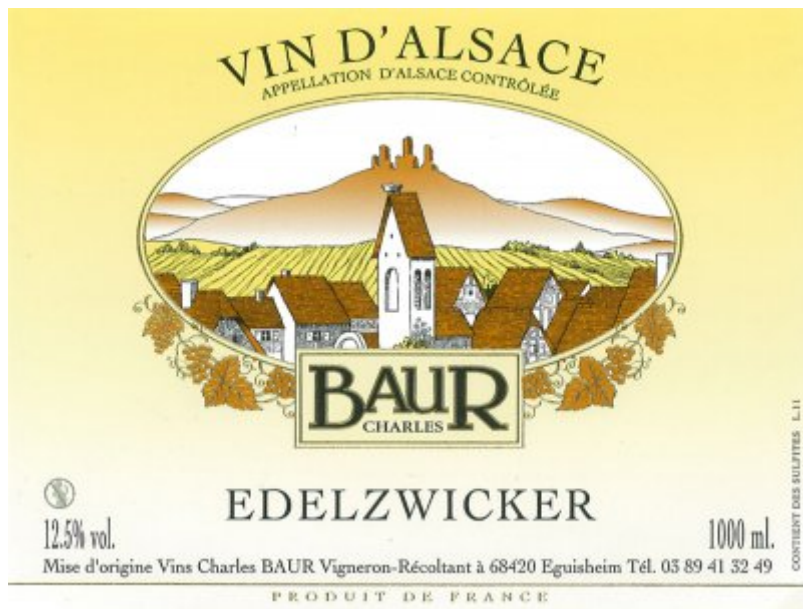


Edelzwicker litre



**Appellation** : Alsace

**Nom du vin** : Edelzwicker

**Type du vin** : Vin blanc sec

**Nature du sol** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 45 % Pinot blanc, 40 % Sylvaner, 15 % Gewurztraminer

**Age des vignes** : 25 ans

**Production annuelle** : 10 000 bouteilles en litre, 1 000 bouteilles en 75 cl

**Récolte** : Vendange manuelle

**Vinification** : Pressurage pneumatique de raisins entiers, fermentation lente sous contrôle de température. Elevage sur lies fines pendant 5 mois en cuve inox. Mise en bouteille au bout de 9 mois à la propriété.

**Caractéristiques organoleptiques** : Vins de couleur jaune claire, présentant des arômes de fleurs avec une légère touche épicée. Vin bien équilibré en bouche au fruité agréable et persistant.

**Accords mets-vin** : Entrées : charcuterie, tarte à l'oignon, tourte, poisson, choucroute.