



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.