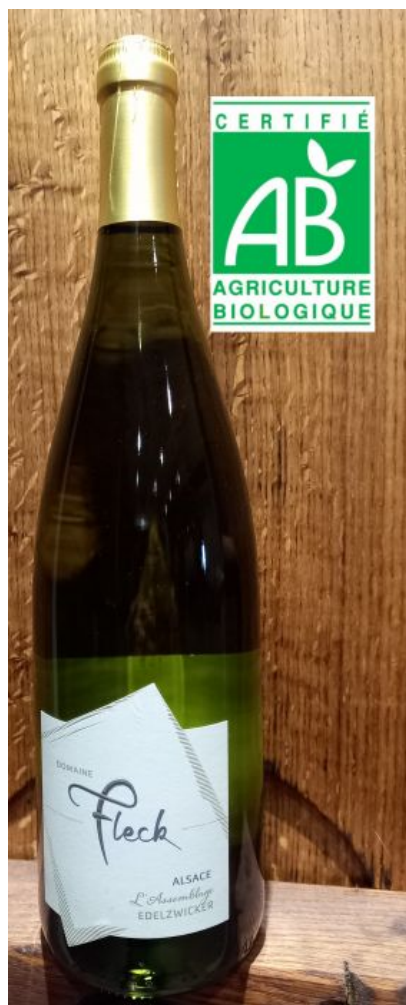




Edelzwicker BIO 2022 L'Assemblage AOC Alsace Blanc

Dégustation

C'est un vin blanc sec d'assemblage, avec un nez sur le fruit blanc avec une pointe de fleurs blanches, il est ample et fruité en bouche avec une belle fraîcheur.

Aspect technique

Cépage : Auxerrois 65 % ; Pinot-Blanc 10 % ; Pinot-gris 10 % ; Sylvaner 10 % ; Riesling 5 %

Alcool : 12.45%

Sucres résiduels naturels : 9.0 g/l

Acidité : 5,65 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol argilo-calcaire

Exposition : Est

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Pressurage lent en raisins entiers pour éviter au maximum les triturations. Vinification traditionnelle avec fermentation longue avec régulation de températures. Elevage au minimum 6 mois en foudres en bois ou cuves inox avant mise en bouteille.

Culture : Certifié Agriculture Biologique

Accompagnement

Parfait avec les salades, entrées, charcuteries et viandes blanches.

Température de dégustation 10 à 12 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 3 ans

Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr