



Élaboration

L'Edelzwicker est l'unique appellation en Alsace où il est autorisé de faire un assemblage de tous les cépages alsaciens. Notre vin est composé de : sylvaner, de riesling et de pinot gris. Les vendanges sont réalisées au deux tiers manuelles et au tiers mécaniques. Le raisin est mis par gravité dans un presseur pneumatique. Le jus subit un débouillage statique à froid. La fermentation est effectuée dans des cuves thermos-régulées. Elle dure environ trois semaines. Le vin est ensuite élevé environ huit mois dans des cuves en inox.

Dégustation

La robe est doré clair aux reflets argentés. Le nez est discret et agréable. Des effluves de pêche et de pomelo se dégagent. En bouche, l'attaque est souple évoluant sur une vivacité tout en fraîcheur. La finale garde cette souplesse présente en début de bouche. Des saveurs de pêche et d'agrumes frais sont présentes tout au long de la dégustation.

Accords mets et vins

L'Edelzwicker est un vin simple, agréable et facile à boire. De ce fait, seul pour l'apéritif, en kir ou accompagné de fruits de mer, il sera parfait,

Température de service : 8-10 °C

Acidité sulfurique:
2,71 g/L

Acidité tartrique :
4,15 g/L

Alcool par vol :
13,13% VOL

PH : 3,46

Sucre résiduels : 4,2 g/L

Type de sol : Tous types

