

EUGENE KLIPFEL EDELZWICKER

ALSACE

INFORMATION

Appellation : AOP ALSACE

Cépage : Sylvaner/Pinot
Blanc/Riesling

Alcool : 11,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Raisins récoltés à parfaite maturité.

Fermentation alcoolique pendant 1 semaine avec ensemencement en levures sélectionnées et sous contrôle des températures.

Pas de fermentation malolactique. Le vin est ensuite soutiré, filtré et mis en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 100 CL

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Barr

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune dorée.

Nez : Nez d'une belle finesse avec des arômes de fruits blancs et de fruits exotiques.

Bouche : Des notes de petits fruits acidulés, bel équilibre sucre acide, vin salin.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : De 8°C à 10°C

Accords mets et vins : Ce vin pourra être servi à l'apéritif et accompagner tout un repas.

Garde : Prêt à boire, se boit dans les 2 ans.

