SYLVANER

Millésime : 2011

Alcool : 13.9
Acidité : 5.7
Sucre résiduel : 2.9

Terroir
vin issu de trois parcelles à dominante argilo-calcaire

Particularités d'élevage
Ce Sylvaner qui n'avait pas fini sa fermentation en été 2012 a repris le travail pendant les vendanges 2012, grâce à l'apport de marcs tamisés (pellicules) de Gewurztraminer, riches en levures indigènes actives. La durée totale de l'élevage en vieux foudre de chêne sur lies fines est de 17 mois.

Dégustation
Robe jaune aux reflets roses -arômes intenses de fleurs coupées, de tilleul, de rose séchée, avec des notes de noix de coco, d'épices douces et de gousse de vanille – bouche ample avec une belle fraîcheur, des saveurs de poire mure, de caramel blond et de raisin de Corinthe – belles touches minérales et fraîches en finale.
Température conseillée : 10 °C

Accompagnement
poissons en sauce, viandes blanches, fromage de chèvre