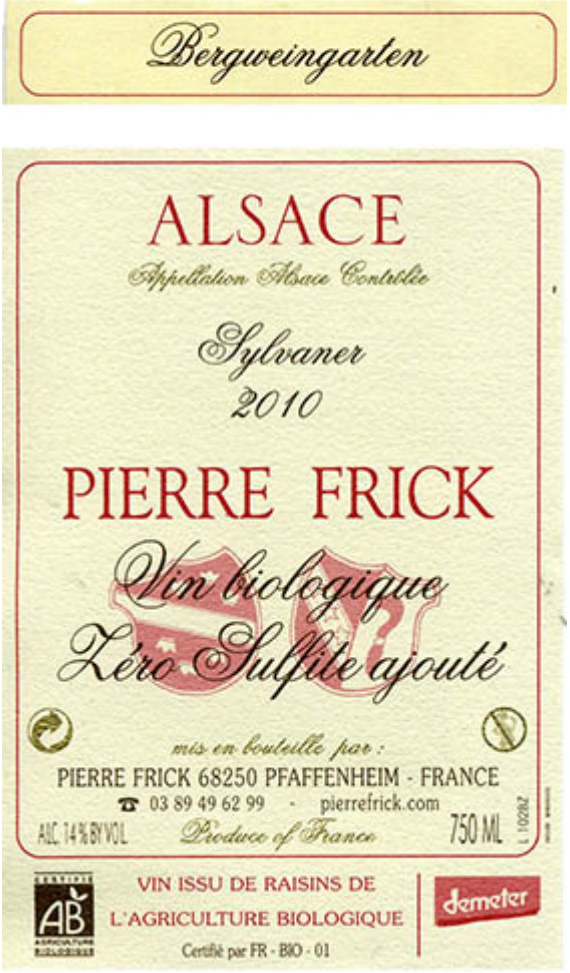

SYLVANER - BERGWEINGARTEN

Millésime : 2010

Alcool : 13.9 %
Acidité : 9.9 g/l
Sucre résiduel : 52.2 g/l

VIN MOELLEUX

Terroir
Vin issu d'un sol brun calcaire avec influence gréseuse et une exposition Sud-Est à mi-coteau. Récolte en fin de vendanges pour avoir le maximum de concentration en sucre et la présence de pourriture noble.

Particularités d'élevage
Cette cuvée n'a reçu aucun sulfite, ni en cours d'élevage dans un foudre non méché, ni à la mise en bouteilles. Le vin a été transvasé délicatement et séparé de ses premières lies sans aération, pour ne pas le fragiliser.

Dégustation
Robe jaune aux reflets ambrés – arômes très intenses de noisettes grillées, de sucre candi, d'ananas confit, de rhum et de brioche toastée, avec de notes fumées et minérales – bouche riche, nerveuse, tonique et tendre – saveurs de pâte de noix, de confiture de fruits rouges, de gousse de vanille et d'agrumes confits – très longue finale, fraîche et tendre, avec des notes briochées et minérales.
Température conseillée : 10 °C

Accompagnement
Vin de méditation à déguster avec des amuse-bouches, ou en fin de repas