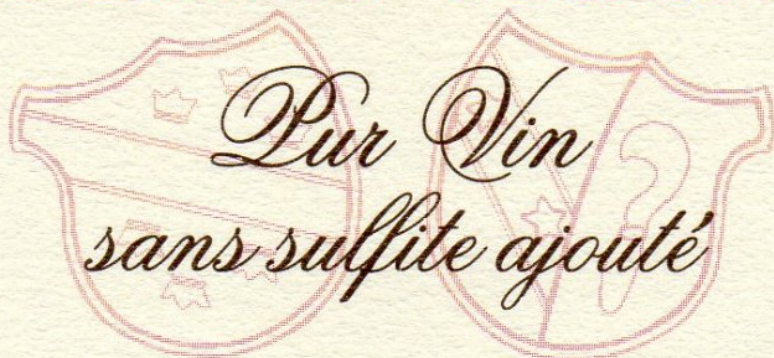


ALSACE

Appellation Alsace Contrôlée

*Le 3 Décembre
2015*

PIERRE FRICK



Produce of France - Mis en bouteille au domaine

ALC. 13,5% BY VOL.

F-68250 PFAFFENHEIM

750 ML

L GWSY

☎ 03 89 49 62 99 - www.pierrefrick.com

Sucre résiduel 23 g/l



ZIEGLER - BERGHOFF



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

LE 3 DÉCEMBRE 2015 - PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 13.7 %

Acidité : 6.9 g/l AT

Sucre résiduel : 23.0 g/l

PUR VIN Nature - sans sulfite
ajouté

Terroir

Cuvée issue de 2 parcelles à
dominante argilo-calcaire.

Cépages

Gewurztraminer 50% et
Sylvaner 50 %

Particularités d'élevage

Elevage des 2 cuvées sur lies
fines en vieux foudre de chêne
pendant 2 mois, puis
assemblage. Mise en bouteille
le 3 décembre 2015 sans ajout
de sulfite.

Dégustation

Robe jaune or - arômes
intenses de petits fruits rouges,
de poivre blanc, de brioche, de
reine claudie mure et de
confiture d'orange amère -
bouche ronde et fraîche -
saveurs d'écorce d'orange, de
poivre blanc, de tabac et de
citron confit - termine sur des
longues notes de gingembre.
Beau vin d'émotion.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Vin à déguster pour
lui-même ou avec des
desserts.

CONTAINS ONLY NATURAL SULFITES



VIN BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01
AGRICULTURE FRANCE

