



BERGWEINGARTEN 2012

Alcool : 14,0 %

Acidité : 6,0 g/l AT

Sucre résiduel : 16,9 g/l

Sulfites totaux : 50 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Cépage : 100 % Sylvaner

Terroir

Vin issu d'un sol brun calcaire avec influence gréseuse et une exposition Sud-Est à mi-coteau

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines en foudre de chêne centenaire pendant 10 mois. Premier ajout de sulfite à la mise en bouteilles début août 2013.

Dégustation

Robe jaune paille - nez intense d'ananas braisés, de pêche jaune, de miel d'acacia, d'abricot séché, de pralin et de poussière calcaire - bouche ample, tendre et fraîche, avec des saveurs de framboise sauvage, d'amande blanche et une fine amertume de pomelos - belle longueur de pain azyne, d'agrumes confits et de calcaire mouillé.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Apéritif, amuse-bouche, viandes blanches sucrées-salées, fromages (cantal, tomes)