



BERGWEINGARTEN 2017

Alcool : 13.3 %

Acidité : 7.0 g/l AT

Sucre résiduel : 4.1 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 21 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 7 mois. Premier ajout de sulfite à la mise en bouteilles fin avril 2018.

Dégustation

Robe jaune pâle - nez de pêche blanche, de fleurs blanches, de fraise cuite et de pamplemousse, avec des touches fumées - vin ample et sec, à la bouche tendue et minérale - saveurs de pêche blanche, de poivre et de caillou calcaire - très long sur la salinité et très proche d'un équilibre de Riesling.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Fruits de mer, crustacés, poissons grillés, poissons en sauce, volaille aux agrumes.