

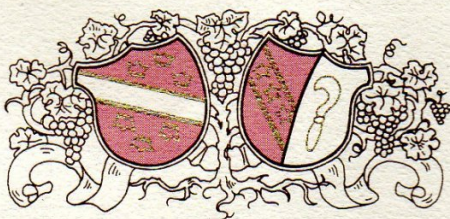
*Bergweingarten*

ALSACE

*Appellation Alsace Contrôlée*

*Sylvaner*  
2009

PIERRE FRICK



*mis en bouteille par :*

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

☎ 03 89 49 62 99 - [pierrefrick.com](http://pierrefrick.com)

ALC. 14% BY VOL.

*Produce of France*

750 ML



VIN ISSU DE RAISINS DE  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifié par ECOCERT sas F - 32600



*Grands Vins d'Alsace*  
PIERRE FRICK

## SYLVANER 2009 BERGWINGARTEN

Alcool : 14.0 %  
Acidité : 4.8 g/l at  
Sucre résiduel : 23.9 g/l

RÉCOLTÉE EN SURMATURITÉ - Vin moelleux

Sulfites totaux : 54 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

### 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.

### Elevage:

9 mois sur lies fines en grand foudre de chêne

### Dégustation

Robe jaune - arômes marqués par le millésime solaire : réglisse, camphre, cire, noisette grillée, tabac blond, camomille, grenade et poussière calcaire - Vin ample et équilibré, aux saveurs de massépain, d'abricots séchés, de confiture d'églantine, de grenade, de fraise cuite - finale persistante d'abricots secs et d'agrumes confits.

Température conseillée : 8 à 10°C

### Accompagnement

Apéritifs, foie gras, plats sucrés-salés, tajine d'abricots - en guise de dessert, vin de méditation et de plaisir.