





21a Rue de Bergholtz-Zell 68500 BERGHOLTZ 03 89 76 13 87







Edelzwicker

2022

Un assemblage harmonieux!

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante. An nez, le vin exprime de la finesse avec une jolie trame fruitée et florale .Tendre et délicat, il associe la fraîcheur et la souplesse sur une belle minéralité. Vin léger, et désaltérant, au fruité agréable.

Aspect Technique

Cépages: Assemblage harmonieux de plusieurs cépages blancs : 30% de sylvaner, 30% de pinot blanc, 30% de riesling, 5% de muscat et 5% de gewurztraminer.

Sucre résiduel: 2.8q/l **Acidité** : 3.09 g/l en H2SO4

Alcool: 11.94 %

Appellation: A.O.C Alsace **Terroir**: Sol argileux calcaire

Exposition: Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

Vendanges: Manuelles.

Vignification: pressurage pneumatique, débourbage statique. Fermentation en cuve inox thermo régulée. Fermentation alcoolique

spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

Culture: Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969.

Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.

Accompagnement

Accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons, la charcuterie.

Température de dégustation : 10 à 12°