



## Edelzwicker

2020

**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** : 3.23g/l

**Acidité** : 3.54 g/l en H2SO4

**Alcool** : 13.02 %

**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.



Vins Eugène Meyer

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



### Accompagnement

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

Température de dégustation : 10 à 12°