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

www.eugene-meyer.fr

Pinot **GRIS**

Schwarzberg 2022

Dégustation

Le Schwarzberg est situé sur les communes de Bergholtz et Bergholtz-Zell. Il est réputé pour la qualité de son sol, un mélange de limons et de sable issus de la décomposition du grès.

Robe jaune pâle et brillante. Nez élégant aux arômes discrets de fumés, des notes de fruits exotiques. La bouche est harmonieuse, c'est un vin opulent, riche, aux arômes tout en finesse, de fruits confits comme l'ananas, l'abricot, la mirabelle.... Avec des notes de miel et d'épices .Du moelleux et de la longueur, avec en finale une pointe d'acidité très fine, qui laisse une agréable sensation de fraîcheur.

Aspect Technique

Cépage : *Pinot Gris*
Sucres résiduels : *18.4 g/l*
Alcool : *14.36 %*
Acidité : *3.21/l en H2SO4*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Sol marno-gréseux*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
Vendanges : *Manuelles.*
Vinification : *Pressurage pneumatique. Fermentation en cuve 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

se prête agréablement à l'apéritif comme au dessert, avec une salade périgourdine, avec le foie gras, avec des fromages de caractère aux arômes puissants, avec une cuisine sucrée /salée...

Depuis 1620

Vins Eugène Meyer

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

Température de dégustation : 10 à 12°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.