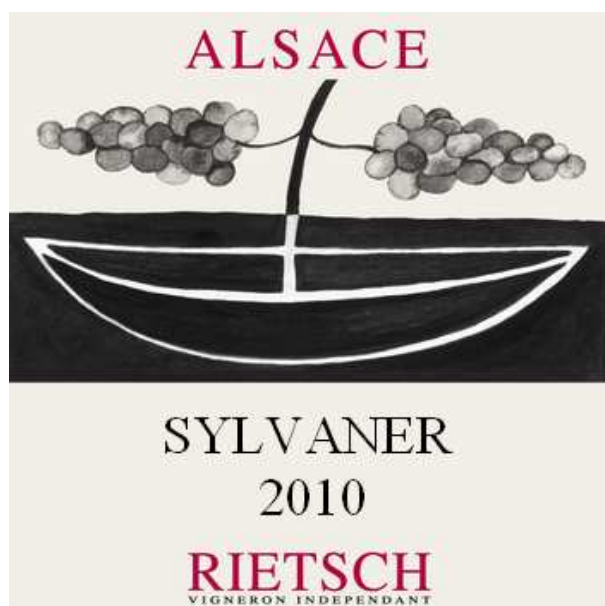


SYLVANER LITRE 2010



Caractère

Le nez est frais et très aromatique, avec des parfums de fruits verts et de kiwi. Un sylvaner qui présente du croquant, de l'ampleur et une belle longueur en bouche.

A déguster avec...

Charcuteries, salades, poissons, tarte à l'oignon : voilà un vin de tempérament qu'on pourra servir de l'apéritif à la fin du repas.

Le service du vin

A carafier un peu avant le service. Déguster à 12-14 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 4.0 g/L

Alcool : 12.6°

Acidité totale : 6.1 g/L

pH : 3.2

La terre et la vigne

Terroirs argilo-gréseux de Heiligenstein et argilo-calcaire de Mittelbergheim.

Vendangé le 07 octobre 2010.

Rendement de 62 hl /ha.

Vinification

Elevage de 9 mois en foudre, sur lies totales.

Stabilisation : sulfitage léger et filtration sur terre de kieselguhr suivie d'une filtration sur plaques de cellulose de 0,6 microns.

S02 total : 64 mg/l – S02 libre : 27 mg/l.

Mise en bouteilles le 27 juillet 2011.