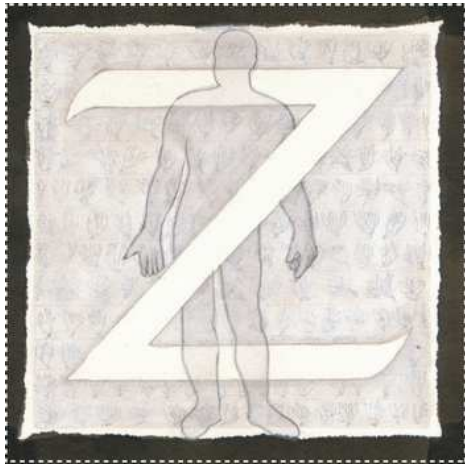


GRAND CRU ZOTZENBERG SYLVANER 2010



Caractère

Un nez fin qui évoque les fleurs et le pamplemousse, une bouche grasse et ronde malgré un taux de sucre très faible, une superbe acidité en finale : ce sylvaner Grand Cru est un vin de gastronomie.

A déguster avec...

L'élégance et la fraîcheur de ce sylvaner s'accorderont autant à une choucroute qu'à des gambas, des poissons grillés ou des plats épicés.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 2.3 g/l

Alcool : 13,5°

Acidité totale : 7.4 g/l

pH : 3.2

La terre et la vigne

Terroir marno-calcaire-gréseux-ferrugineux.

Vendangé le 17 octobre 2010.

Rendement de 55 hl/ha.

Vinification

Elevage sur lies de 31 mois en cuve inox.

Stabilisation : léger sulfitage en cours d'élevage.

Non Filtré.

Mise en bouteilles : avril 2013.

S02 total : 62mg/l – S02 libre : 5 mg/l.

Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs.

Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche en dessous de 14°C.