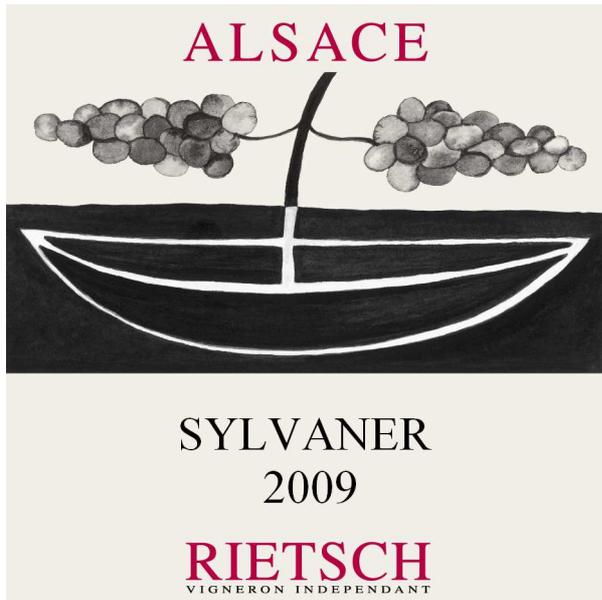


SYLVANER LITRE 2009



Caractère

Sylvaner typique, bien équilibré, aux arômes de fleurs printanières et de foin coupé.

A servir avec...

Simplicité et fraîcheur font de ce sylvaner le compagnon idéal des poissons, des fruits de mer et des petits plats de terroir (quiches, tarte à l'oignon...).

Fiche technique

Sucre résiduel : 3,7 g/l

Alcool : 13,4°

Acidité totale : 5,2 g/l

pH : 3,3

La terre et la vigne

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

Vendangé le 28 septembre 2009.

Rendement de 75 hl /ha.

Vinification

Elevage de 4 mois en foudre.

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 bouteille au mois de février 2010.