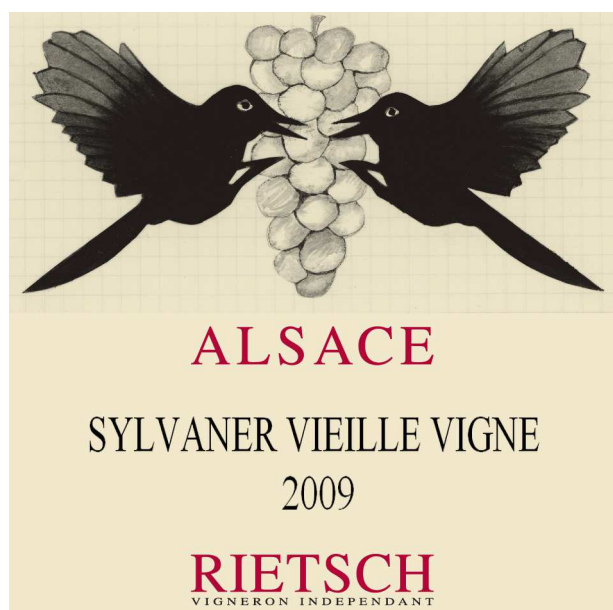


SYLVANER VIEILLE VIGNE 2009



Caractère

Un nez élégant et subtil, un bel équilibre : tout est en place pour faire de ce sylvaner un vin fin et harmonieux.

A servir avec...

Poissons, jambons, potées, escargots, petits plats mijotés, bäckeoffe : ce sylvaner puissant est un vin de gastronomie.

Fiche technique

Sucre résiduel : 4,9 g/l

Alcool : 14°

Acidité totale : 5.0 g/l

pH : 3,3

La terre et la vigne

Ce sylvaner provient de vieilles vignes âgées de plus de 30 ans, plantées sur les coteaux argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Vendangé le 2 octobre 2009.

Rendement de 59 hl/ha.

Vinification

Elevage de 11 mois en cuve inox, sur lies totales.

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

S02 total : 72 mg/l – S02 libre : 25 mg/l.

Mise en bouteille au mois de septembre 2010.