



Sylvaner Vieilles Vignes



CEPAGE: Sylvaner

SOL: Basé à Eguisheim, au sud de Colmar. 10 hectares de vignes. Les vieilles vignes et le sol de grès donnent une grande concentration et une grande saveur.

VINIFICATION/ELEVAGE:

Cave a température contrôlée. Rendement faible, synonyme de fruit riche, de sucre résiduel et de finesse.

DEGUSTATION:

Nez: Un mélange aromatique de fleurs blanches, de citron frais et d'épices.

Bouche: Fraîche, avec une acidité maigre, mais la texture est étonnamment riche avec des saveurs intenses d'agrumes et de fruits du verger suivies d'une finale rafraîchissante et croquante et d'un soupçon d'épices de gingembre.

C'est un superbe vin de table et un bon accord pour les poissons et poulets grillés, les fruits de mer, les salades, la choucroute, les plats de porc, les saucisses allemandes telles que les bratwurst, les fromages à pâte molle, la tarte flambée.

GRAPES: Sylvaner

SOIL: Based in Eguisheim, south of Colmar. 10 hectares of vines.

The old vines and the sandstone soil give great concentration and great flavor.

VINIFICATION/AGEING:

Temperature controlled cellar. Low yield, synonymous with rich fruit, residual sugar and finesse.

TASTING:

Nose: An aromatic blend of white flowers, fresh lemon and spices.

Mouth: Fresh, with lean acidity, but the texture is surprisingly rich with intense flavors of citrus and tree fruit followed by a refreshing, crunchy finish and a hint of ginger spice.

This is a superb food wine and a fine match for grilled fish & chicken seafood, salads, sauerkraut, pork dishes, german sausage such as bratwurst, soft cheeses, tarte flambée.