

Edelzwicker

AOC Alsace

Accords mets-vin :

Adapté pour les kirs,
Crudités, quiches aux légumes, Entrées
Poissons, coquillages, fruits de mer
Charcuterie

Dégustation :

Le vin est légèrement expressif au nez, avec des notes plutôt florales. Il présente une structure légère, une belle attaque au palais qui est souple et agréable.

C'est un vin sec et gouleyant. Souvent utilisé en cuisine quand on nécessite un vin blanc.

Commentaire :

Vin traditionnellement connu en Alsace comme vin de soif léger et gouleyant. C'est historiquement le vin de comptoir par excellence.

Température de service : 8-10° C.

Conservation : 2 à 4 ans.

Données techniques :

Assemblage de cépage

Sol limono sableux avec forte présence de cailloux

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

13 % vol, 4 g/l S.R et 6.1 g/l A.T.

