

SCHERWILLER

Appellation communale délimitée

Accords mets-vin :

Crustacés, Huîtres, langoustine ...
Viandes blanches, Volailles
Poissons, Choucroute
Taboulé, tapas, fondue chinoise
chèvre chaud, Brillat-Savarin, raclette...

Dégustation :

Vin brillant de teinte jaune clair avec des reflets or. Son bouquet est fin et très expressif évoquant les agrumes et fruits jaunes. Avec l'âge de belles notes minérales se développent et apportent de la complexité. Son attaque en bouche est agréable, fraîche et plaisante, il est croquant fruité et reste frais avec de notes citronnées en fin de bouche.

Commentaire :

Ces parcelles de vignes âgées de 25 à 35 ans sont situées au sud est de Scherwiller sur le cône de déjections alluviales. Pressurage pneumatique doux et vinification lente en cuve inox.

Température de service : 8-10° C.

Conservation : 3 à 5 ans.

Données techniques :

Cépage riesling
AOC Alsace communale, Terroir délimité,
Sol graveleux limono sableux, cône sédimentaire
Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.
Classé **Haute Valeur Environnementale**
Rendement 65 hl/ha
13 % vol – 4,5 g/l S.R. – 7.0 g/l A.T.

