



Edelzwicker Tradition A.O.C Alsace

- ❖ Degré d'alcool 12 % alc./vol.
- ❖ Cépage Assemblages
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire
- ❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

La robe est étincelante, d'un jaune pâle avec des reflets verts. Au nez, il développe des arômes floraux. Belles notes de fraîcheur et de finesse. Au palais, il présente une bonne attaque puis un équilibre agréable, le fruit est très présent. Belle harmonie en fin de bouche.

❖ Accords Gourmands

Il est parfait sur un plat de charcuterie, crudités. Il peut également accompagner un plat de crustacés et de fruits de mer, la viande blanche. Il se boit à toute heure de la journée.

- ❖ Service 10 et 12°C.

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 5 ans.



CONTIENT DES SULFITES