

AOC Alsace

Edelzwicker

Domaine Frey Charles et Dominique

Récompenses :

Origines:

- Cépage(s):** Sylvaner 20 %, Pinot Blanc 80 %
- Sol:** Sable granitique
- Taille:** Guyot double
- Rendement:** 50 hl/ha

Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 4 semaines.

Elevage:

6 mois sur lie fine.

Appréciation gustative:

Vin sec et fruité

Tenue et conservation:

Peut se garder 3 ans.

Gastronomie :

Servir à 10-12 °C

Parfait comme vin de table de grande qualité.

