

JOSEPH FREUDENREICH



EDELZWICKER

2016

Caractéristiques techniques

Alcool : 12,5 %

Sucres résiduels : < 3 g/L

Acidité en tartrique : 6,9 g/L

Vendange : manuelle

Assemblage : 20 % Muscat, 50 % Pinot Blanc, 15 % Sylvaner, 10 % Pinot Gris, 5 % Gewurztraminer

Vinification

Assemblage de vins secs issu d'un pressurage pneumatique, fermentation lente à température contrôlée pour favoriser l'expression aromatique. Elevage sur lies fines. Mise en bouteille au domaine.

Notes de dégustation

Robe jaune pâle. Son nez est fruité avec des arômes musqués. La bouche est souple et légère, on y trouve des arômes de petits fruits blancs.

Potentiel de garde

Idéal à boire dans sa jeunesse pour son fruité et sa fraîcheur. Peut se garder plus jusqu'à 3 ans en cave.

Température de service

Servir frais, entre 8 et 10°C

Accords mets vin

Vin sec de tous les jours se dégustant à toute occasion comme à l'apéritif (en kir si on le préfère plus doux) ou sur des mets variés tels que du poisson, en passant par les viandes blanches, tourte vigneronne, quiche lorraine, charcuterie. Idéal en cuisine pour la marinade ou la confection de sauces.

Domaine Joseph Freudenreich
3, cour Unterlinden
68420 Eguisheim

info@joseph-freudenreich.fr
Tel (+33) 89 41 36 87
www.joseph-freudenreich.fr