

JOSEPH FREUDENREICH



SYLVANER

2016

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Alcool : 12,5 %

Sucre : <2 g/L

Acidité (Tart.) : 7 g/L

Vendange : Manuelle

Vinification

Pressurage pneumatique, fermentation lente à température contrôlée pour favoriser l'expression aromatique. Elevage sur lies fines. Mise en bouteille au le domaine.

Notes de dégustation

La robe est claire et limpide. Le nez est frais et offre un bouquet délicatement fruité et minéral. On y trouve des arômes de fleurs blanches, d'herbes fraîchement coupées, de pierre à fusil. La bouche est fraîche et citronnée ce qui en fait un vin frais, léger et désaltérant.

Potentiel de garde

3 ans

Température de service

Entre 8 et 10°C

Accords mets vin

Le sylvaner peut accompagner tous les coquillages (moules, huîtres, coques, palourdes, etc.) mais aussi les poissons grillés, les plats de charcuteries.

Domaine Joseph Freudenreich
3, cour Unterlinden
68420 Eguisheim

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