

# 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**