



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Sylvaner

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Sylvaner

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2016

Age des vignes : 30 ans

Terroir : argilo calcaire

Production : en lutte raisonnée et désherbage mécanique

Vendange : manuelle ou mécanique

Suivi œnologique journalier par notre œnologue conseil.

Elevage : en fut inox avec système de thermorégulation.

Filtration : tangential

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire, bouchage liège

Analyse :

Alcool 12°

Sucre résiduel : 0g

Dégustation

Le Sylvaner est remarquablement frais et spontané avec un fruité printanier. Aromes de fruit à chair blanche, légèrement pétrolier Agréable et désaltérant, ample et harmonieux.



Accords mets-vins

Vin gastronomique, le Sylvaner peut être accompagné avec des plats simple comme les quiches, charcuteries ou encore les fruits de mer.

S'il est difficile d'associer vin et vinaigrette, le Sylvaner fait pourtant des merveilles avec les salades et les crudités en y apportant ses notes finement végétales, sa légèreté, tout en gardant fermement le cap.

Le Sylvaner serait originaire d'Autriche, puis se serait répandu dans toutes l'Europe jusqu'en Russie.

1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12 - Fax 03 89 76 89 26 – Port. 07.70.76.73.00

Email : vins-jbiegler@orange.fr

Banque : Credit Mutuel Orschwihr N° compte : 10278 03303 00016010145 75

EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z - n° tva Intracom : FR78 34938034500018