



## **BERGWEINGARTEN 2012**

Alcool : 14,0 %  
Acidité : 6,0 g/l AT  
Sucre résiduel : 16,9 g/l

Sulfites totaux : 50 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)  
Cépage : 100 % Sylvaner

### *Terroir*

Vin issu d'un sol brun calcaire avec influence gréseuse et une exposition Sud-Est à mi-coteau

### *Particularités d'élevage*

Maturation sur lies fines en foudre de chêne centenaire pendant 10 mois. Premier ajout de sulfite à la mise en bouteilles début août 2013.

### *Dégustation*

Robe jaune paille - nez intense d'ananas braisés, de pêche jaune, de miel d'acacia, d'abricot séché, de pralin et de poussière calcaire - bouche ample, tendre et fraîche, avec des saveurs de framboise sauvage, d'amande blanche et une fine amertume de pomelos - belle longueur de pain azyme, d'agrumes confits et de calcaire mouillé.  
Température conseillée : 10 °C

### *Accompagnement*

Apéritif, amuse-bouche, viandes blanches sucrées-salées, fromages (cantal, tomes)



**Domaine Pierre Frick**  
**+33 (0)3 89 49 62 99**  
5, rue Baer 68250 Pfaffenheim  
[www.pierrefrick.com](http://www.pierrefrick.com)