



## **BERGWEINGARTEN 2017**

### **2017**

Alcool : 13.3 %  
Acidité : 7.0 g/l AT  
Sucre résiduel : 4.1 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 21 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 7 mois. Premier ajout de sulfite à la mise en bouteilles fin avril 2018.

#### *Dégustation*

Robe jaune pâle - nez de pêche blanche, de fleurs blanches, de fraise cuite et de pamplemousse, avec des touches fumées - vin ample et sec, à la bouche tendue et minérale - saveurs de pêche blanche, de poivre et de caillou calcaire - très long sur la salinité et très proche d'un équilibre de Riesling.

Température conseillée : 10 °C

#### *Accompagnement*

Fruits de mer, crustacés, poissons grillés, poissons en sauce, volaille aux agrumes.



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