



## **BERGWEINGARTEN 2013**

Alcool : 13,0 %

Acidité : 6,5 g/l AT

Sucre résiduel : 1,4 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 20 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 11 mois. Premier et seul ajout de sulfite à la mise en bouteilles fin août 2014.

### **Dégustation**

Robe jaune clair brillant - arômes de pêche blanche, de melon, de citron bergamote, de purée d'amandes blanches et de craie - palais sec, puissant, frais et minéral - saveurs de fruits jaunes et de rhubarbe avec des touches boisées et des notes iodées - longue finale minérale calcaire. C'est un vin droit, dynamique, débordant d'énergie.

Température conseillée : 12 °C

### **Accompagnement**

Tartes aux légumes, huîtres, rillettes de poissons, poissons en sauce, viandes blanches, fromages de chèvre.