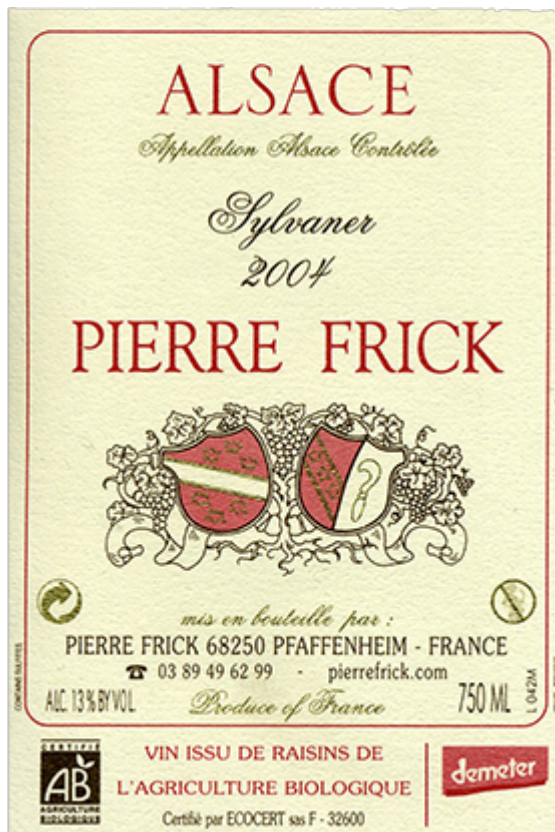




Bergweingarten



SYLVANER - BERGWEINGARTEN

Millésime : 2004

Alcool : 13.2 %

Acidité : 5.8 g/l

Sucre résiduel : 33.2 g/l

RÉCOLTÉE EN SURMATURITÉ - Vin moelleux

Terroir

Vin issu d'un sol brun calcaire avec influence gréseuse et une exposition Sud-Est à mi-coteau. Récolte en fin de vendanges pour avoir le maximum de concentration en sucre et la présence de pourriture noble. Elevage : 9 mois sur lies fines en grand foudre de chêne

Dégustation

Robe jaune - nez très intense de miel d'acacia, d'eau de vie de framboises sauvages, d'aspérule odorante, avec des notes balsamiques - bouche complexe, riche et suave, soutenue par une fraîcheur profonde - saveurs de fruits jaunes surmûris et d'agrumes confits- tendre finale minérale avec des notes de mélisse.

Température conseillée : 10°C

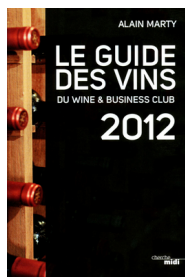
Accompagnement

Apéritifs, foie gras, vin de soirée ou à déguster à la place d'un dessert. Cité dans : le Guide Wine&Business Club 2012



AMPHORE

Médaille d'Or Concours Amphore 2009



Cité dans : le Guide Wine&Business Club 2012