

# EUGENE KLIPFEL EDELZWICKER

## ALSACE

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP ALSACE

**Cépage :** Sylvaner/Pinot  
Blanc/Riesling

**Alcool :** 11,5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Raisins récoltés à parfaite maturité.

Fermentation alcoolique pendant 1 semaine avec ensemencement en levures sélectionnées et sous contrôle des températures.

Pas de fermentation malolactique. Le vin est ensuite soutiré, filtré et mis en bouteille.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 100 CL

**Unité de vente :** Carton de 6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Barr

**Surface :** 40 ha

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe jaune dorée.

**Nez :** Nez d'une belle finesse avec des arômes de fruits blancs et de fruits exotiques.

**Bouche :** Des notes de petits fruits acidulés, bel équilibre sucre acide, vin salin.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** De 8°C à 10°C

**Accords mets et vins :** Ce vin pourra être servi à l'apéritif et accompagner tout un repas.

**Garde :** Prêt à boire, se boit dans les 2 ans.

