

EUGENE KLIPFEL SYLVANER

ALSACE

INFORMATION

Appellation : AOP ALSACE

Cépage : SYVANER

Alcool : 12°C

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Après la récolte, passez les raisins secs dans des pressoirs pneumatiques horizontaux afin d'en extraire doucement le jus. Après le pressurage des raisins secs, le jus (moût) est stocké, en cuves selon le cépage et la parcelle d'origine, et soigneusement clarifié.

CONDITIONNEMENT

Format : 100 CL

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Barr

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune pâle avec des légers reflets verts.

Nez : Léger arômes de fruits et de fleurs.

Bouche : Vin souple et désaltérant.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 8°C et 10°C

Accords mets et vins : Facile à boire, ce vin accompagnera vos entrées et salades. Egalement vos fromages frais.

Garde : A consommer de suite, peut se garder en cave jusqu'à 3 ans.

