



Edelzwicker 2021

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Orschwiller, Saint-Hippolyte et Rodern.
Sablo-Granitique et argile, exposition Sud, Sud-Est.

Encépagement :

Assemblage des cépages Riesling (60%), Muscat (20%) et Gewurztraminer (20%).

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.
Âge des vignes : 50-55 ans.

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.
Le rendement moyen est de 55 hl/ha avec une densité de plantation de 5.300 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle début septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 8 heures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en foudre et cuve inox.

Elevage :

7 mois sur lies fines en foudre et cuve inox.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Belle robe jaune légèrement dorée.
Nez ouvert et puissant, croquant très Muscat, floral avec de légères notes fruitées.
Bouche ample avec des notes d'épices, une légère amertume mais contrebalancée par une belle acidité qui apporte de la fraîcheur.
Vin de consommation courante.

Alliances Gastronomiques :

A servir à l'apéritif, avec des amuse-bouches ou des fromages frais.

Garde : 2 à 5 ans
Production : 7.730 bouteilles
Prix départ cave TTC : 8,00€

Analyses réalisées en juillet 2022 :

Alcool requis :	12,5%
Sucres résiduels :	15 g/l
Acidité totale :	4,2 g/l (H2SO4)
pH :	3,51
Ce vin est : demi-sec	