



Edelzwicker 2024

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

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

Encépagement :

Assemblage de Sylvaner (50%), Gewurztraminer (30%) et Muscat (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 :

Robe jaune clair aux reflets argentés, lumineuse.

Le nez, d'abord discret, s'ouvre sur une belle fraîcheur, des fleurs blanches, une touche de bergamote, puis des notes délicates de pêche, de poire et une légère nuance grillée.

En bouche, le vin est franc, vif et énergique, porté par une acidité large et rafraîchissante. La finale est persistante, marquée par de fines notes herbacées et épiciées.

Alliances Gastronomiques :

Poissons grillés, salades composées, asperges, charcuteries fines, flammekueche.

Garde : 2 à 5 ans
Production : 8.090 bouteilles
Prix départ cave TTC : 8,00€

Analyses réalisées en juillet 2025 :

Alcool requis :	12,5%
Sucres résiduels :	2,3 g/l
Acidité totale :	4,55 g/l (H ₂ SO ₄)
pH :	3,51
Ce vin est : Sec	