Domaine FERNAND ENGEL

Edelzwicker 2022 Héritage Litre - par 6 unités - Sec / Dry

Cépages :

33% Sylvaner, 33% Riesling et 33% Muscat d'Alsace

Situation des parcelles :

Sols bruns calcaires décarbonatés sur marnes du Jurassique moyen et inférieur et sols bruns décarbonatés sur Loess. Très bon potentiel viticole, déclivité moyenne.

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.

Analyse sensorielle :

- Robe : Jaune clair aux reflets légèrement verdoyants.
- Nez : Nez bien présent, frais et fruité, avec des notes florales (genêt, acacia) et fruitées (poire, pêche de vigne, citron).
- Bouche : Attaque souple et fraîche, belle acidité de type minérale (avec quelques notes de pierre à fusil), bouquet floral et légèrement beurré.

Conseil :

- Alliance avec les mets : Convient parfaitement pour les repas quotidiens, les repas conviviaux entre amis, avec les entrées, les poissons, les mets traditionnels alsaciens (choucroute, baeckaoffa, coq au Riesling, schiffala), les volailles, ...
- Température de service : 10°
- Garde : 3-4 ans

Domaine Fernand Engel
1 route du Vin
68590 RORSCHWIHR

+33(0)3 89 73 77 27
info@fernand-engel.fr
www.fernand-engel.fr