



EDELZWICKER 2015

« Les sens »

Le cépage : l'Edelzwicker est un produit d'assemblage, né de « Edel » noble et « Zwicker » assemblage. Pour autant, et notamment au Domaine Schmitt & Carrer, il fait l'objet d'une attention particulière. Il se compose principalement de Pinot Blanc et des vins issus de jeunes vignes (- de 8 ans)

Terroir : argilo-calcaire

Méthodes culturales : Agriculture Biologique – vin bio

Alcool : 13 % vol.

Sucres résiduels : 4 grammes

Garde : 5 ans

Vinification : Récolte en cagettes de 25 kg. Pressurage sur pressoir pneumatique. Fermentation à basse température. Pas de collage. Pas de levurage.

Dégustation :



Jaune doré.



Le nez est typique du millésime 2015 : riche et sur le fruit, il est d'une belle complexité.



En bouche, la matière et la persistance sont remarquables.

Conseils de garde : Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout les néons), pas de variation de température (<5°) et humidité constante.

Conseils de dégustation : L'Edel est avant tout un vin de soif. Il s'accorde à merveille avec les quiches, tourtes, salades, œufs...

