

Etienne Simonis



Edelzwicker

Dégustation

Sec, facile, il est fruité et gouleyant.

Accords mets / vin

A consommer avec la cuisine quotidienne et aussi pour cuisiner.

Vinification

Vendanges manuelles à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 8 heures, fermentation avec les levures indigènes en fût pendant 4 mois puis élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille à la fin du printemps. Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

Vignes

Vignes enherbées un rang sur deux. Apport de compost et de préparats biodynamiques pour accroître la vitalité du sol. Aucun produit chimique n'est utilisé, seuls le soufre, le cuivre et des tisanes de plantes sont utilisés pour protéger la vigne et stimuler ses défenses naturelles.

Terroir

Alluvions granitiques, parcelle en plaine

Appellation

AOC Alsace

Cépage

Assemblage de plusieurs cépages alsaciens, la recette varie selon les millésimes

Origine

Commune d'Ammerschwahr

Age des vignes

55 à 60 ans

Superficie

0,30 Ha

Rendement

57 Hl/Ha

Densité de plantation

4600 pieds/ha

Sucres

2,9 g/l

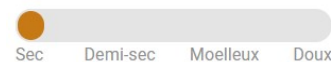
Acidité

5,6 g H₂SO₄/l

Alcool

12 % vol

Sucrosité :



Temps de garde :

3 ans



Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwahr
+33 3 89 47 30 79
www.domaine-simonis.fr