Sylvaner

Exception 1827

2018

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Récolté en novembre 2018, ce Sylvaner provient d'une parcelle située sur la colline du Zinnkoepflé, versant sud-ouest. Cette parcelle jouxte la délimitation du Grand Cru Zinnkoepflé. Cueilli en totale surmaturité, sa robe dévoile un superbe jaune d'or.

Au nez : Le nez riche sur le coin confit est complexe et flatteur et dévoile un fruit cueilli en surmaturité.

En bouche : La structure est ample et d'une grande finesse, avec une finale sur la fraîcheur qui lui donne toute l'élégance des grands liquoreux.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Séduisant et chaleureux, le Sylvaner "Exception 1827" s'appréciera :

- à l'apéritif
- avec un foie gras mi-cuit accompagné d'un filet de miel de sapin
- des poissons aux épices
- des desserts fraises-rhubarbes, à base de framboises, de kiwis, de coings
- pour le plaisir, entre amis et connaisseurs que vous désirez surprendre.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool** : 12.2% vol
- **Sucre** : 54g/l
- **Acidité tartr.** : 4.31
- **Température** : 10-12°C
- **Conservation** : 15 ans
- **Terroir** : Calcaro-gréseux
- **Culture** : HVE et Terra Vitis

Sucrosité : Doux

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

17 rue des Chèvres
68570 Soultzmatt
03 89 47 02 38
www.domaine-haag.fr