

Haag



Edelzwicker

2021

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe jaune clair.

Au nez : Subtil mélange de plusieurs cépages (Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris) qui confère à ce vin de gastronomie des arômes légers d'herbes fraîches et de pêche blanche.

En bouche : Bouche fraîche, souple et équilibrée.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Facile à boire, l'Edelzwicker se marie avec :

- une crème de fruit pour un apéritif sympathique
- la charcuterie
- les crudités
- la cuisine simple
- les poissons et viandes grillés
- idéal pour mariner les viandes ou déglacer une poêle pour une base de sauce
- des fromages frais.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 13% vol
- **Sucre :** 3g/l
- **Acidité tartr. :** 5.75
- **Température :** 8-10°C
- **Conservation :** 4 ans
- **Terroir :** Calcaro-gréseux
- **Culture :** HVE et Terra Vitis

Sucrosité : Sec

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

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