

Haag



Sylvaner

Vieilles Vignes
2021

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe jaune or à reflet vert.

Au nez : Léger et fruité, le nez est sur des notes d'herbes fraîches, de foin et de raffinement.

En bouche : La bouche est agréablement fraîche et désaltérante, vin de soif par excellence.

Le fruité est bien présent, signe d'une vendange mûre et à rendement maîtrisé.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Sylvaner Vieilles Vignes s'associe idéalement avec :

- les moules et les fruits de mer
- les poissons grillés ou sauce au vin blanc
- les légumes croquants
- la charcuterie
- la raclette
- les tartes flambées, les quiches à l'oignon, les tourtes
- la choucroute
- les viandes blanches grillées.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool** : 12.5% vol
- **Sucre** : 3g/l
- **Acidité tartr.** : 8.34
- **Température** : 8-10°C
- **Conservation** : 4 ans
- **Terroir** : Calcaro-gréseux

Sucrosité : Sec

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

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