

Vins d'Alsace André ANCEL



Vigneron Récoltant Indépendant

3, rue du collège
68240 KAYSERSBERG
Tél-Fax : 03 89 47 10 76
Email : vins_ancel@live.fr
Web : www.vinancelandre.fr

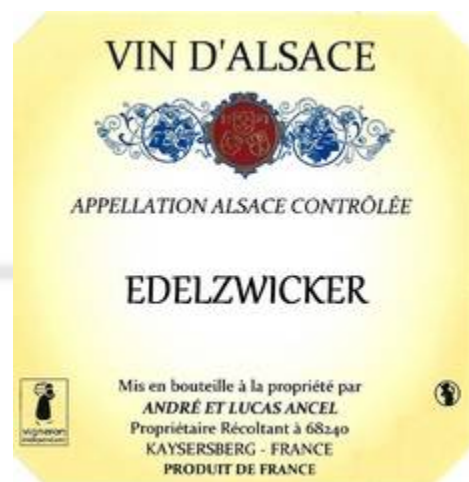
Caractéristiques Techniques

- ✦ Appellation : AOC Alsace Edelzwicker
- ✦ Cépages : Assemblage
- ✦ Cuvée : Réserve Personnelle
- ✦ Spécificités de la vinification et de l'élevage :
Assemblage de différents cépages de notre cave.
- ✦ Mode de vendange : Manuelle
- ✦ Mode de Pressurage : Pneumatique
- ✦ Sucre résiduel : 1 g/l
- ✦ Alcool : 11,5°
- ✦ Acidité totale : 4,5 g/l

Edelzwicker

Réserve Personnelle

Un assemblage haut de gamme !



Dégustation

Température de dégustation :



7-8°C

Les vins d'assemblage sont par nature différents. Les Edelzwicker sont généralement de couleur jaune claire, avec un nez fruité et harmonieux. Leur bouche est souple et équilibrée.

Cet Edelzwicker sera très fruité et garde sont usage principal, la cuisine ou l'accompagnement de tout les repas.

Ce vin est un vin de repas et peut être consommé immédiatement. Ce n'est pas un vin de garde (maximum 4 ans).



VIN DE REPAS, ENTRÉES, PEUT SERVIR A L'ELABORATION DE KIHRIS