

DOMAINE HENRI KLÉE



Edelzwicker

Cépages

Sylvaner, Pinot Blanc et Pinot Gris

Rendement

65 HL/ha

Terroir

Sol granitique

Age moyen de la vigne

30 ans

Vinification et élevage

Vendanges manuelles avec un tri sélectif à la parcelle, récolté avec une maturité optimale. Vinification traditionnelle en cuve Inox Thermo-régulé. Un élevage sur lie de plusieurs mois est effectué afin d'apporter une certaine complexité à ce vin. Les vins sont travaillés séparément et sont seulement assemblés au moment de la mise en bouteille.

Le mot du vinificateur

L'Edelzwicker a une robe or pâle et limpide.

Le nez à un aromatique très présent, de la fraîcheur et de la souplesse, très caractéristiques des Edelzwicker.

La bouche est une vraie harmonie, ce vin sec est à la fois fruité et léger. On sent directement qu'il saura égayer vos papilles à toutes occasions. Il y a l'acidité du Sylvaner, la fraîcheur du Pinot Auxerrois, le fruit et la rondeur du Pinot Gris.

Cet Edelzwicker est à apprécier avec tous types de plats et à toutes occasions, il s'accommode avec des entrées comme des plats qui demandent un vin blanc sec.

Potentiel de garde

8 à 10 ans

Domaine Henri Klée

11 Grand'Rue 68230 Katzenthal
www.vins-klée-henri.com