CAVE DE BEBLENHEIM

SYLVANER ALSACE

AOP ALSACE

Vin floral et élégant, frais et persistant en bouche.



Accords Mets/Vins	Entrées et Crustacés
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Sylvaner
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 3 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	8°C à 11°C
Vendange	Traditionnelle après contrôle de la maturité.
Vinification	Traditionnelle en Blanc avec contrôle de température sur moûts clairs puis élevage quelques mois en cuve, sur lies fines.
Acidité (H2SO4)	3.50 g/L
Degré Alcoolique	12.00°
Sucre Résiduel	5.40 g/L