Hibisbulle

Demi Sec

Dégustation

Un nez marqué par des notes de fruits rouges, qui s'entremêle avec finesse. En bouche, l'équilibre de la richesse se trouve avec une acidité sous-jacente qui exhausse les arômes de fraise des bois. Une petite sensation tannique rend l'ensemble digeste et gourmand.

Accords mets / vins

Il se dégustera en dessert, apéritif et moments de détente et plaisir.
C'est une cuvée décomplexée à déguster quand et comme vous voulez !!!

Caractéristiques techniques

Alcool : 11,8% vol
Sucres résiduels naturels : 45 gr
Terroirs : Terroirs marno-calcaires
Exposition : Sud, Sud/Est
Culture : Haute Valeur Environnementale

Sucrosité : Demi Sec
Temps de garde : 2-3 ans
Appellation : AOC Crémant d'Alsace
Cépage : Pinot Auxerrois / Pinot Blanc
Vendanges : Manuelle avec tri
Vinification : Fermentation thermo régulée, en cuve inox, élevage sur lies fines
Dégustation : 6°C

SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420 Gueberschwihr
www.weck.alsace