



Dégustation

Couleur jaune d'or, arômes de fruits confits du type poire et pêche blanche. En bouche on retrouve, les mêmes arômes et une belle onctuosité et fraîcheur en fin de bouche.

Accords mets / vins

Très agréable à l'apéritif, ce vin accompagnera aussi bien un foie gras, qu'un dessert chocolaté ou encore un fromage fort.

Caractéristiques techniques

Alcool : 11,5% vol

Sucres résiduels naturels : 108 gr

Acidité : 4,2 AT

Terroirs : Terroirs marno-calcaires

Exposition : Est

Culture : Haute Valeur Environnementale

Sucrosité : Doux

Temps de garde : 15 ans

Appellation : AOC Alsace

Cépage : Muscat

Vendanges : Manuelle avec tri, légère macération

Vinification : Fermentation thermo régulée, en cuve inox, élevage sur lies fines

Dégustation : 8°C

SAS Weck Clément et fils

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