

2016 ORSCHWILLER SYLVANER ALSACE

FRANKRIG, ALSACE



Sylvaner Orschwiller er let gylden i glasset med en frisk duft af sommerblomster og hyld. Smagen er fyldt med frugt og en god friskhed.

Denne vin er velegnet til lette skaldyr, fisk og charcuteri.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Denne Sylvaner er fra producenten Orschwiller, som fremelsker helt ren frugt ved at høste druerne i perfekt modenhed. Behandlingen af druerne i kælderen foregår efter moderne metoder med kølig gæring og ingen lagring på fad. Denne proces følges for at bibeholde druens karakter i den enkelte vin.

Om Producenten

Orschwiller fremelsker den hele rene frugt i druerne, som høstes ved perfekt modenhed. Behandlingen af druerne i kælderen foregår efter moderne metoder med kølig gæring og ingen lagring på fad, men på store rustfrie ståltanke. Denne proces følges for at bibeholde druens karakter i den enkelte vin.