

SYLVANER « Péché de Sylvaner »

Cépage : Sylvaner.

Terroir : Ce vin est issu d'un terroir exceptionnel, le Frankstein, convoité dès le Moyen Age. Les pentes abruptes, exposées sud-est à 300 m d'altitude, accueillent les rayons du soleil dès les premières heures du jour. Le sol est issu d'une arène de granite à deux micas qui laisse filtrer l'eau et retient bien la chaleur, pour la restituer à la vigne durant la nuit. Pour ce Sylvaner, il y a une surmaturation du raisin, et une concentration de la pourriture noble. A la récolte, fin novembre, les raisins avaient un aspect confit.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

- *Couleur :* Or soutenu, avec des reflets jaunes.
- *Au nez :* Un caractère mielleux et des arômes de fruits exotiques, avec des notes de fleurs blanches, de coing et de foin séché.
- *En bouche :* Gras et ample.
On retrouve les arômes de coing, de poire et un baume de « bonbon anglais ». Grande persistance.

Nos conseils : Exceptionnel et original, ce Sylvaner liquoreux est un excellent apéritif. Il accompagne également avec bonheur un Foie Gras, ou un dessert.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 5 à 10 ans.

