RUHLMANN
Vins d'Alsace

34 rue du Maréchal Foch
BP 20014
67650 Dambach-La-Ville
France

Nous contacter :
03 88 92 41 86
vins@ruhlmann-schutz.fr
www.ruhlmann-schutz.fr

SYLVANER

Vieilles Vignes, Cuvée de l'Amphithéâtre



Cépage : Sylvaner.

Terroir : Ce Sylvaner est né dans un cadre magique : un coteau très abrupt en granit, entouré de murets et exposé sud-est. C'est au cœur de cet amphithéâtre que la vigne domine le village depuis plus de cent ans.

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

Dégustation :
- *Couleur :* Jaune pâle, cristallin, belle brillance.
- *Au nez :* Très complexe au nez, où se mêlent des notes florales et fruitées
- *En bouche :* La longueur et la persistance de sa structure sauront attiser votre curiosité.

Nos conseils : Chaleureux et harmonieux, le Sylvaner « Vieilles Vignes, Amphithéâtre » est un vin original à l'apéritif. Lors d'un repas, il se marie bien avec une terrine, un poisson en sauce, des volailles, etc...

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 2 à 4 ans.