Edelzwicker

Fruité et gouleyant.

Appellation :
Alsace

Lieu-dit :
Provenances variées tout autour de Ribeauvillé

Nature du sol :
Les terroirs de Louis SIPP se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils constituent une structure de compartiments géologiques très morcelés. Ce sont surtout des calcaires durs, des argiles et marnes du Lias et du Trias, des argiles gréseuses, des conglomérats calcaires et calciques de l'Oligocène.

Age moyen des vignes :
10 à 50 ans.

Caractère du vin :
Belle couleur jaune pâle. Nez élégant, fin et floral. Vin sec et fruité, léger et désaltérant.

Indication de consommation :
Recommandé avec les crustacés et fruits de mer, les entrées chaudes telles que quiches et tourtes. A boire jeune afin de profiter de son caractère fruité, floral et frais.

Vinification :
L'Edelzwicker est un vin d'assemblage essentiellement à base de Pinot Blanc, de Sylvaner et de Riesling, le reste étant réparti entre Chasselas, Muscat, Pinot Gris et Gewurztraminer selon les années.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com