JEAN GEILER
VINS & CRÉMANTS D'ALSACE

Sylvaner Réserve particulière AOC Alsace 2022

75 cl

Vinification du Sylvaner Réserve Particulière

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique.

Description du Sylvaner Réserve Particulière

Aux nuances fruitées se mêlent une agréable note de chèvrefeuille. C'est un vin frais, léger et délicat, agréable à déguster. Convivial et désaltérant il se fait le parfait complice des terrasses d'été. Il accompagnera aussi bien les salades composées de crevettes et d'agrumes tout comme les plateaux de fruits de mer, les coquillages.

Aspect technique du Sylvaner Réserve Particulière

Cépage : Sylvaner
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 1,4 g/l
Alcool : 12,6°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 3 à 4 ans.