DOMAINE
Fritz-Schmitt
Depuis 1993

« Gentleman »
2017
AOC Alsace

Sol : Sable, Argilo, Limoneux

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 50 hL/ha

Volume annuel: 1500 bouteilles

Cépage : Sylvaner

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc

Vinification et Elevage :

Après la presse, ce vin est entièrement vinifié en demi-muid sur levures indigènes et ce pendant 1 an.

Blanc de caractère, il présence un nez beurré, arôme mettant en avant cette vinification particulière, et floral, ce qui nous laisse un indice sur le cépage.

En bouche ou ressent une rondeur avec une fin de bouche toute en fraicheur. Ce vin trouve un équilibre entre son caractère variétal et sa singularité.

Il s'accommode avec des plats au naturel comme les poissons blancs, crustacés tels que les Saint - Jacques.

Garde : C'est un vin de garde à boire d'ici 1 à 2 ans mais qui peut également être gardé en cave pendant 5-6 ans.

Température de service : 7-8 °C

Domaine Fritz Schmitt 1 rue des châteaux F-67530 OTTROTT
Tel : 03 88 95 98 06
Mail : fritzschmitt@wanadoo.fr
Web : www.fritzschmitt.com

TERRA VITIS® plaisir du vin terre vivante
vigneron indépendant