



Sol : Argilo - calcaire

Âge moyen des vignes : 50 ans

Rendement : 58 hL/ha



Cépage : Muscat Alsace 20%, Muscat Ottonel 80%

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc Doux



Vinification :

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulée

Elevage :

Sur lies fines en cuves inox pendant 5 mois



De couleur jaune pâle, ce vin dévoile toute son intensité au nez qui est typique avec des arômes des raisins frais. L'attaque est franche, sec et toujours ce fruité inimitable



Ce vin est idéal en apéritif, sur des asperges ou encore des sushis.



Garde : 5 à 6 ans

Température de service : 7 - 8 °C



Analyses :

Sucres résiduels	5,7 g/l
Alcool/volume	13,34%
Acidité totale	3,38 g/l

DOMAINE
Fritz-Schmitt
Depuis 1993

Muscat
2016
AOC ALSACE



Domaine Fritz Schmitt 1 rue des châteaux F-67530 OTTROT

Tel : 03 88 95 98 06

Mail : fritzschmitt@wanadoo.fr

Web : www.fritzschmitt.com

