

ELSÄSSER WEINE – KOLLEKTION „EXCEPTION“

## Sylvaner Exception

Eine raffinierte Mischung aus fruchtigen und holzigen Noten.



Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



**Service**

8° bis 10°



**Wache**

2-5 Jahre



**Tierhaltung**

10 Monate in eichenfässern und betontanks



**Boden**

kalkstein

### Identität

Diese exklusive Cuvée ist das Ergebnis einer parzellenweisen Auswahl der Kalksteinhänge, die das „Vallée Noble“ überragen. Dieser Sylvaner, der aus einer Kombination von Fass- und Betonreife entsteht, erweist sich als idealer Begleiter zu kulinarischen Genüssen.

### Weinbereitung

Hybride Gärung und Reifung: Die Hälfte der Cuvée wurde 10 Monate lang in Eichenfässern vinifiziert, die andere Hälfte in ovalen Betontanks.

*„Mit seiner hellgoldenen Farbe und leuchtenden Reflexen beginnt dieser Sylvaner sein olfaktorisches Erlebnis mit einer angenehmen Entfaltung von Aromen weißer Früchte und Blumen. Beim Schwenken gesellt sich ein Hauch von Mineralität zu diesem verführerischen Ballett. Am Gaumen, der vom ersten Moment an frisch ist, übernimmt die Rundheit die Hauptrolle und wird im Abgang durch einen Hauch von Säure, verstärkt durch Zitrusnoten, belebt. Ein ausgezeichneter Wein – um es ganz offen zu sagen –, den man sich für Jakobsmuscheln aufheben sollte.“* von **Pierre Carbonnier**, Paris Bistrot, April 2024.

### Verkostung

#### Farbe

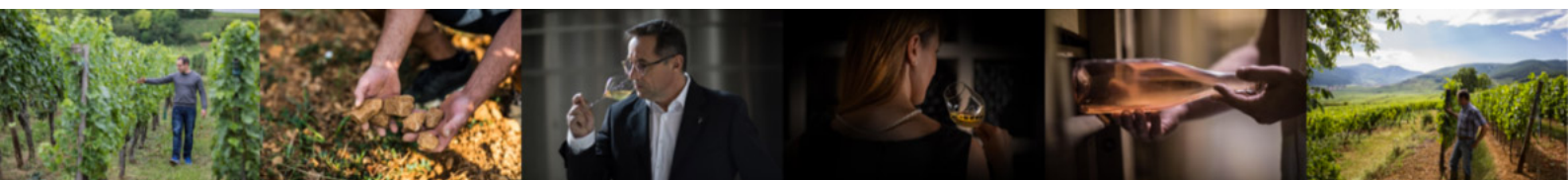
Blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen.

#### Nase

Schöne holzige und geröstete Noten. Fruchtige Frische beim ersten Eindruck (weißer Pfirsich, Quitte).

#### Gaumen

Kraftvoller Wein mit einer subtilen Lebendigkeit. Die spritzige Säure verschmilzt mit dem Wein und entfaltet Aromen von Grapefruit und Birne.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.