

Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Alsace PFIFF 2023

Terroir

Le sol de nature limoneux calcaire est situé sur le ban de Wolxheim. La parcelle nommée STEIG a été plantée en 1982. Située à 200 mètres d'altitude et d'exposition sud.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois. La cuvée est certifiée en agriculture biodynamique Demeter.

Dégustation

Ce Vin est né de l'assemblage de Sylvaner et Muscat. Sa bouche légère et fruitée, avec des notes de fruits frais fera le compagnon idéal pour des buffets campagnards, poissons et fruits de mer....

Accords Mets Vin

Poissons, charcuteries, buffet campagnard, apéritifs

Sucrosité :



Temps de garde :

de 2 à 5 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

13% vol

Sucre :

6g/l



Maison Zoeller
14-16 rue de l'Eglise
67120 WOLXHEIM

vins.zoeller@wanadoo.fr
Tel (+33) 03 88 48 88 59
www.vins-zoeller.fr