



1853

BOECKEL
VIN D'ALSACE

Sylvaner Grand Cru Zotzenberg 2021

Caractéristiques

A.O.C. Alsace Grand Cru

100% Sylvaner

Age des vignes : 60 ans

Un nez d'agrumes et de fruits mûrs

En bouche il allie richesse et finesse : puissant, ample et gras à l'attaque, équilibré et vif en finale

Terroir

Grand Cru Zotzenberg de Mittelbergheim

Exposition Sud-est

Terroir marno-calcaire qui retient l'humidité et résiste ainsi à la sécheresse

Vinification & élevage

Vendange manuelle

Pressurage pneumatique en raisin entier

Débourbage statique avec filtration des bourbes

Fermentation lente et thermo-contrôlée

Vinification traditionnelle en foudre de chêne centenaire.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 12°

Se garde 10 ans

Accords mets/vins

Fruits de mer, poissons et fromages doux, volailles, foie gras poêlé

Particularité

Unique Sylvaner en Alsace classé Grand Cru

Les grands crus du Zotzenberg se distinguent par leur grande finesse et un corps exceptionnel

Vin de longue garde

Vin biologique certifié ECOCERT - FRBIO-01



Domaine Boeckel

+33 (0)3 88 08 91 02

2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim