



SYLVANER 2023 1957 by Pfaff - SEC Nouveau 2023

- ❖ Degré d'alcool 13
- ❖ Cépage Sylvaner
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire
- ❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

OEIL

La robe est claire, avec des reflets verts, soulignant ainsi sa fraîcheur caractéristique

NEZ

Le nez est discret et aérien. Il offre un bouquet subtilement fruité et floral : agrumes, fleurs blanches, herbe fraîchement coupée...

BOUCHE

La bouche est franche et délicate, construite autour d'une belle fraîcheur.

❖ Accords Gourmands

ACCORDS

Coquille saint jacques gratinée
Pâté en croûte Richelieu
Bûche sainte-Maure

- ❖ Service 10 a 12°



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE

SYLVANER 2023 1957 by Pfaff - SEC Nouveau
2023

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 5 ans.



CONTIENT DES SULFITES