



## Element5 Weiss

### Robe

Blanc

### Cépage

100% pinot noir

### Provenance

AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)  
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

### Mode de culture

Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle

### Élevage

Pressurage délicat, cuvage partiel, fermentation à température contrôlée, FML partielle (contrôle partiel d'acidité), élevage sur lies, vieillissement en barrique 8-10 mois, puis filtration et remplissage après 8-10 mois d'élevage, maturation en bouteille avant la vente

### Assemblage

Issu d'une idée et de quatre pinots noirs, «Element5 weiss» est un vin conçu avec les caves Rötiberg à Wilchingen, Lindenhof à Osterfingen et Weinstamm à Thayngen

### Conseils de dégustation

Entrées diverses, plats légers, poisson, viande blanche, terrines, fromage dur corsé, etc.

### Température idéale

10° à 12° C

### Délai de garde

Jusqu'à 6 ans

### Teneur en alcool

13 vol. %

### Bouteilles disponibles

75 cl

### Bouchage

Liège

### Caractère

Ocre rayonnant tirant sur l'ambré. Légère minéralité au nez, accompagnée de notes de citron et d'orange. Ces merveilleux arômes sont soulignés par des touches de brioche et vanille, dues au vieillissement en barrique. Fraîcheur et vivacité en attaque, généreux avec une belle longueur en bouche et minéralité en finale.