

aagne,  
weingut

## Irma la Douce

### Robe

Blanc

### Cépage

100% riesling-sylvaner / Müller-Thurgau

### 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

Cuve en acier inox, fermentation à température contrôlée, avec sucre résiduel (demi-doux), sans FML (pas de contrôle d'acidité), puis filtration, remplissage après 6-8 mois d'élevage

### Conseils de dégustation

Apéritif, plats asiatiques, etc.

### Température idéale

5° à 8° C

### Délai de garde

Jusqu'à 2 ans

### Teneur en alcool

8,5 vol. %

### Bouteilles disponibles

75 cl

### Bouchage

Liège

### Caractère

Un vin demi-sec gouleyant. Les arômes d'agrumes sont accompagnés d'une note de muscat. Une attaque délicate en bouche grâce à la douceur résiduelle naturelle. Demeure vif et vivifiant en finale. Aimable à boire, plaisant au palais.

