



aagne
weingut

Riesling - Silvaner

Robe
Blanc

Cépage
100% riesling-silvaner / 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, sans FML (pas de contrôle d'acidité), élevage sur lies, puis filtration, remplissage après 6-8 mois d'élevage

Conseils de dégustation
Apéritif, antipasti, entrées, poisson d'eau douce, plats asiatiques, fromages à pâte molle, raclette, fondue, etc.

Température idéale
8° à 10° C

Délai de garde
Jusqu'à 3 ans

Teneur en alcool
12 vol. %

Bouteilles disponibles
50 cl / 75 cl

Bouchage
Liège / capsule

Caractère
Robe jaune pâle avec reflets verts. Un blanc frais et fruité aux arômes de pêche, de melon et d'abricot, accompagné de composants minéraux. Fraîcheur en bouche avec un moelleux harmonieux.