

EDELZWICKER



Edelzwicker ha un bellissimo colore giallo paglierino chiaro, una bella limpidezza con leggeri riflessi verdognoli.

Al naso si percepiscono note di agrumi, fiori d'arancio, pera e pesca.

Al palato, è un vino leggero e fresco, dal sapore leggermente agrumato con una dolcezza che ne esalta il finale.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Gradazione alcolica: 12.5% Vol.

Vino dissetante per eccellenza, si sposa alla perfezione con antipasti freschi e gradevoli, come un'insalata di salmone.

Storia:

Il termine Edelzwicker viene utilizzato per designare qualsiasi assemblaggio di vitigni a bacca bianca provenienti dalla DOC Alsazia, senza alcuna indicazione della percentuale.

Le varietà di uva che lo compongono possono essere vinificate insieme o separatamente. Storicamente, queste diverse varietà di uva venivano prodotte nella stessa parcella.

Originariamente chiamato "Zwicker" (miscela), il prefisso "Edel" (nobile) è stato aggiunto per marcare la presenza di varietà di uve nobili scelte per sostituire varietà di uve ad alta produttività.