



PAUL GINGLINGER

depuis 1610

Sylvaner 2017



Vendanges : manuelles

Mode Culturelle: cahier des charges de l'Agriculture Biologique (conversion officielle en cours)

Vinification :

- réception du raisin avec approche gravitaire,
- pressurage pneumatique long et doux pour sélectionner les meilleurs jus. Les premiers jus plus chargés en bourbes sont systématiquement écartés pour préserver la finesse,
- suivi ultra rigoureux des fermentations.

Elevage : élevage de 8 mois en foudre

Commentaire de dégustation :

Notre **Sylvaner** provient d'une unique parcelle de très vieilles vignes située sur le lieu-dit Bodenacker. Ce terroir remarquable est situé entre les villages d'Eguisheim et Husseren-les-Châteaux, à proximité du Grand Cru Eichberg et à une altitude plutôt élevée. Il bénéficie d'une belle exposition à l'Est et est assis sur un socle marno-calcaire parsemé d'éboulis gréseux. Les raisins y mûrissent lentement tout en gardant un excellent état sanitaire, ce qui nous permet de produire tous les ans un sylvaner mûr, sec et concentré. Beaucoup plus complexe qu'un simple sylvaner variétal, ce vin du Bodenacker se distingue par ses délicats arômes floraux, d'agrumes, de fruits secs et de malt. Son équilibre en bouche reflète la puissance des marnes calcaires, avec une structure large, très enveloppante, qui se resserre et s'étire sur une vibrante acidité et une fine salinité en finale.

Accords mets/vins : huîtres et tous types de crustacés, hors d'œuvres variés, charcuterie, choucroute, fromages de chèvre.

Degré alcoolique : 14

Sucre (g/l) : 2

Acidité totale (g TH2/l) : 5,5