



Cave des Vignerons de Pfaffenheim - Hans Schaeffer Sylvaner

● Alsace
Alsace Sylvaner AOP

- **Format :** 1L VC- caisse de 12
- **Taux d'alcool :** 12°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage
Sylvaner

Vif et sec



Domaine

La Cave des Vignerons de Pfaffenheim compte 165 producteurs qui exploitent un vignoble de 270 hectares. Elle est la plus médaillée d'Alsace au Concours Général Agricole de Paris pour les millésimes 1967 à 2011.



Vinification

Raisins vendangés manuellement et soigneusement répartis afin de favoriser un pressurage immédiat. Recherche d'une maturité optimale du cépage, de nature à exprimer le fruité et l'équilibre le plus caractéristique et le plus harmonieux du vin. Fermentation entre 20° et 22°C. En cuve pendant 5 mois avant la mise en bouteille.



Dégustation

Un Alsace sec et léger, au fruité délicat, d'une remarquable fraîcheur.



Conseil de service

Le Sylvaner accompagne volontiers la choucroute, les hors-d'oeuvre et entrées, les plats de crustacés ou de fruits de mer (huîtres), charcuteries... Le servir à 10-12°C.