

FISCHBACH *Censuré T*

AOC ALSACE BLANC

CÉPAGE

Assemblage de pinots

TERROIRS

Lieu-dit Steinacker
Marnes grises & rouges

VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 35 ans
Vendanges manuelles
Presse directe en raisin entier

VINIFICATION

Élevage en fûts de 4^e vin
14 mois sur lies totales
Levures indigènes, fermentation spontanée
Non filtré
Non collé
Sans sulfites ajoutés
Malo faite

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13°C.

ALCOOL

13 %Vol.



APÉRO



POISSONS



VOLAILLES



FROMAGES

Jolie robe dorée, nez sur les agrumes et légèrement toasté. La bouche est charnue, élégante et structurée. C'est l'équilibre parfait entre densité et gourmandise.