

FISCHBACH *Hicave*

AOC ALSACE BLANC

CÉPAGE

Gewurztraminer

TERROIRS

Lieu-dit Schlittweg + Schliff

Marnes rouges & grises

VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 35 ans

Vendanges manuelles

Presse directe en raisin entier

VINIFICATION

50% de Presse directe + 50% de grappes entières

Infusion-macération semi-carbonique de 21 jours

Élevage de 12 mois

Levures indigènes, fermentation spontanée

Non filtré

Non collé

Sans sulfites ajoutés

Malo faite

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

ALCOOL

14 %Vol.



APÉRO



VOLAILLES



PLATS
ASIATIQUES



VÉGÉTAUX



VÉGÉTAUX
GRILLÉS



DESSERTS



CHOCOLAT

Gewurztraminer orange sec. Riche, dense & généreux, le cépage exprime dans ce vin tout son terroir. La bouche est ample avec une fin précise et élégante sur la minéralité.