

FISCHBACH Kipik

VIN PÉTILLANT NATUREL

CÉPAGE

50% Auxerrois, 50% Gewurztraminer

TERROIRS

Argilo-marneux

VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 15 ans
Vendanges manuelles
Presse directe en raisin entier

VINIFICATION

Mono-fermentation
Élevage de 12 mois sur lattes
Levures indigènes, fermentation spontanée
Dégorgé
Non filtré
Non collé
Sans sulfites ajoutés

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°C.

ALCOOL

12,5 %Vol.



APÉRO



CHARCUTERIE



FROMAGES



DESSERTS

Pétillant naturel aux notes de raisins frais et de pommes doté d'un long et agréable final à la persistance fruitée. Vin idéal pour éteindre toute soif.