

FISCHBACH Muscat

AOC ALSACE BLANC

CÉPAGE

Muscat

TERROIRS

Ursprung
Marnes grises

VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 35 ans
Vendanges manuelles

VINIFICATION

50% de Presse directe + 50% de grappes entières
Infusion-macération semi-carbonique de 12 jours
Élevage de 9 mois
Levures indigènes, fermentation spontanée
Non filtré
Non collé
Sans sulfites ajoutés
Malo faite

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C.

ALCOOL

13 %Vol.



APÉRO



VÉGÉTAUX



VÉGÉTAUX
GRILLÉS



FROMAGES

Vin de macération sec. Nez exhubérant de fruit, bouche minérale et florale soutenue par une pointe d'amertume.