

FISCHBACH SuffHic

AOC ALSACE BLANC

CÉPAGE

40% Sylvaner, 40% Auxerrois, 20% Chasselas

TERROIRS

Lieu-dit Weinbalg + Weisser See
Marnes grises

VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 40 ans
Vendanges manuelles
Presse directe en raisin entier

VINIFICATION

Élevage de 9 mois
Levures indigènes, fermentation spontanée
Non filtré
Non collé
Sans sulfites ajoutés
Malo faite

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C.

ALCOOL

13,5 %Vol.



APÉRO



POISSONS



VÉGÉTAUX



VÉGÉTAUX
FERMENTÉS

Sufik = « à boire » en alsacien.

Assemblage légèrement spretzi des 3 cépages les plus sufik.

Bouche souple et élégante,
c'est une excellente introduction aux vins d'Alsace secs.

Un léger gaz à l'ouverture est synonyme de conservation naturelle. Une ouverture anticipée ou un carafage permettra une expression entière du vin.