



Pinot Blanc Hohnacker

Dégustation

- Robe :** Jaune clair, limpide
Belle transparence
- Nez :** Bon rendu aromatique du fruit.
Pincée de fleurs sauvages
- Bouche :** Vin franc aux notes minérales.
Trame droite et franche, belle présence.
Bouche persistante à souhait
Fin de bouche agréable et délicate

Suggestions d'accords mets / vins

Entrées, sushis, crustacés et plateaux de fruits de mer
Poissons cuits au court-bouillon, huîtres chaudes, escargots.
Convient bien sur les viandes blanches. Fromages de chèvre.



Conseils de dégustation et de garde

A boire frais mais sans excès. Préférer le rafraîchissement en seau à glace.
Une garde de 5 à 7 ans prolongera l'effet fruité.

Elaboration

Selon Charte AOC Alsace.
Terroir du Hohnacker (Commune de Rouffach)

Données œnologiques

Millésime	2018	Degrés d'Alcool :	13,48
Cépage	Pinot Blanc	Sucres résiduels :	7,1
		Ph	3,35
		Acidité totale (en tart)	4,7

Cave MATERNE HAEGELIN & filles - ORSCHWIHR - www.materne-haegelin.fr

Habillage

