



DOMAINE BAUMANN-ZIRGEL

Edelzwicker 2019

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE : Assemblage

TERROIR : -

AGE DE LA VIGNE : -

SURFACE :

RENDEMENTS :

VENDANGES : Manuel

MODE DE CULTURE : Certifié biologique, conversion en biodynamie depuis 2019

VINIFICATION : Fermentation spontanée (levures indigènes), à température contrôlée dans une cuve en inox, élevage sur lies fines, aucun intrant

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-12 °C

TEMPS DE GARDE : 3 ans

ACIDITÉ TOTALE : 3,6 g/l (H₂SO₄)

SUCRES RÉSIDUELS : 2 g/l

ALCOOL : 12,5 %vol

