



DOMAINE WASSLER

ANNE - MARC - MATTHIEU

# MUSCAT

**AOC** : AOC ALSACE

**Cépage** : MUSCAT

**Lieu-dit/terroir** :

**Commentaire et note de dégustation** :

Moyennement corsé mais très floral, vif et parfumé, il s'exprime tout en finesse et en charme.

C'est le meilleur exemple de vin dominé par des arômes primaires. La puissance olfactive fait indéniablement penser à la baie de raisin. Cette intensité du fruit est parfois complétée par de subtiles notes florales.

C'est un vin à apprécier dans sa jeunesse. Grâce à son caractère sec, le muscat d'Alsace ouvre véritablement l'appétit.

**Degré** : 13,40% vol.

**Sucre** : 1,7 g/L

**Acidité** : 3,43 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

**Accord mets/vins** :

« **Le Muscat, les joies et l'entrain du printemps !** »

En plus de convenir à un apéritif, le muscat d'Alsace s'accorde classiquement avec la cuisine alsacienne, son parfum accompagnant bien certains plats (les asperges et les légumes-vapeur notamment) et surtout les desserts (par exemple un Kougelhopf, une tarte aux quetsches ou des petits gâteaux).

Très sous-estimé, voire ignoré, ce vin sec est extraordinaire avec les plats épicés, notamment indiens et asiatiques.

