



DOMAINE WASSLER
ANNE - MARC - MATTHIEU

SYLVANER

AOC : AOC ALSACE

Cépage : SYLVANER

Lieu-dit/terroir :

Commentaire et note de dégustation :

Le Sylvaner offre un bouquet discrètement fruité et floral : agrumes, fleurs blanches, herbe fraîchement coupée...

C'est un vin franc et agréable, construit autour d'une fraîcheur désaltérante.

Degré : 12,2% vol.

Sucre : 2,9 g/L

Acidité : 3,71 g H₂SO₄/L

Accord mets/vins :

« **Spontané et léger, ce vin taquin se moque des fioritures.** »

Désarmant de naturel, le Sylvaner est avant tout un vin de soif à partager à la bonne franquette avec un assortiment de charcuteries ou avec de bons petits plats comme les quiches ou tartes à l'oignon.

Ce vin n'a pas son pareil pour alléger ces plats simples et authentiques, en leur communiquant sa verve et sa bonne humeur. Raison pour laquelle il est également à l'aise avec les fondues savoyardes et les raclettes.

Le sylvaner accompagnera également avec légèreté et délicatesse tous les coquillages (huîtres, coques, palourdes) mais aussi les poissons, les charcuteries, ou peut tout simplement éteindre la soif. En cela il a d'ailleurs toute sa place parmi les vins de l'été.

