



## Edelzwicker 2017

Vin blanc léger et agréable, issu de l'assemblage harmonieux de plusieurs cépages.



**AOC** : AOC ALSACE

**Température de service** : entre 8 et 10°C

**Temps de garde** : entre 2 et 4 ans

**Dégustation** :

Cuvée composée de plusieurs cépages principalement de Pinot Blanc, Pinot Gris et Auxerrois. L'Edelzwicker est un vin léger et frais. Il dévoile un nez floral, une bouche souple, fruitée et gouleyante.

### Accords Mets et Vins

Charcuteries, terrines.

Crudités, salades composées.

Poissons.

Tourtes, quiches, tartes flambées

Apéritif type « kir »

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

Tél. : 03.89.47.03.90 Site : [www.vins-nicollet.fr](http://www.vins-nicollet.fr) E-mail : [vinsnicollet@wanadoo.fr](mailto:vinsnicollet@wanadoo.fr)

N° SIRET : 41 47 28006 00019