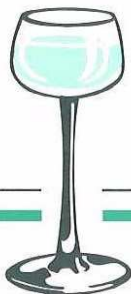


72, Rue de l'Ortenbourg
67750 Scherwiller
Tél. 03 88 92 10 13 - Fax 03 88 82 57 11
www.frey-sohler.fr
S. A R. L. au capital de 8.000 €
contact@frey-sohler.fr



Frey-Sohler

Alsace-Scherwiller

Vins d'Alsace - Crémants - Eaux-de-Vie de fruits

CREMANT RIESLING Brut

RAISINS PROVENANT EXCLUSIVEMENT DES VIGNOBLES de la Famille FREY-SOHLER

APPELLATION AOC : APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE CONTROLÉE

CÉPAGE : Riesling 100 %

PALMARES : Médaille d'Or au Concours des Effervescents du Monde le 20 novembre 2007 !

Une étoile au Guide Hachette des Vins de France 2008
Deux étoiles au Guide Hachette des Vins de France 2009
Guide Bettane et Desseauve
Cuvée actuelle : Sigillée Confrérie Saint Etienne.

ELABORATION : 150 kg de raisins sont nécessaires pour produire 100 litres de crémant
Première fermentation en cuve
Deuxième fermentation en bouteille
Remuage sur giro-palettes
Dégorgement après 15 mois de stockage sur lies

DESCRIPTIF : Alc. vol : 12%
Sucre résiduel environ 9g/ litre
Surpression à 20°C environ 6 Bar



DEGUSTATION: Oeil : couleur jaune pastel avec des reflets brillants
Nez : belle minéralité, fin, agrumes
Palais : bulle fine et régulière faisant ressortir la noblesse du Riesling

TEMPÉRATURE DE SERVICE : à déguster entre 8° et 10° C

GASTRONOMIE: à l'apéritif, lors d'un moment convivial, vin d'honneur. Royal avec un poisson fumé ou avec une choucroute.

