

# Schieferkopf.



## Le cépage

Sylvaner (dit Silvaner en Allemand).

## Le terroir

Argilo calcaire sur calcaire coquiller datant du Triasique (235 à 245 millions d'années). Un climat semi-continental ensoleillé, chaud et sec.

## Les vendanges

Vendanges mécaniques matinales.

## La vinification

Pressurage direct (presseur pneumatique). Débourageage statique à froid puis fermentation en cuve inox thermo régulée (16 à 20 °C).

## L'élevage

En cuve inox sur lies fines pendant 3 mois.

## La dégustation

**Robe :** jaune pâle, reflets verts.

**Nez :** sur des notes de fleurs blanches (acacia) au premier nez, le vin s'ouvre sur des notes plus fruitées (coing, pêche) au cours de la dégustation.

**Bouche :** attaque souple et ample, vin modérément acide. La bouche se structure autour de la fraîcheur aromatique. Finale sur des notes de fleurs blanches.

Ce vin est issu de la région historique de production du Silvaner dont les premiers écrits remontent à 1665. À apprécier avec une choucroute ou une tarte flambée.

## Grape variety

Sylvaner (written Silvaner in German).

## Terroir

Clay-limestone over shell-limestone dating from the Triassic period (235 to 245 million years). A hot, dry and sunny semi-continental climate.

## Harvesting

Harvesting by machine in the mornings.

## Vinification

Direct pressing (pneumatic pressing). Cold static settling followed by fermentation in temperature-controlled (16-20 °C) stainless steel vats.

## Maturing

In stainless steel vat on fine lees for 3 months.

## Tasting

**Colour:** pale yellow, green tints.

**Nose:** floral notes (acacia) on the first nose, then the wine opens up and reveals fruitier notes (quince, peach).

**Palate:** broad and supple on entry, with medium acidity. The palate is structured by aromatic freshness. Notes of white flowers on the finish.

This wine comes from the Sylvaner's traditional region of production with writings dated back from 1665. It is best appreciated with *choucroute* (sauerkraut) or a *tarte flambée*.

