

Cépage	Edelzwicker
Grappe	Assemblage de divers cépages (Sylvaner, Pinot Auxerrois, Muscat, Riesling)
Terroir : le sol	Diverses origines entrent dans la composition de cet assemblage. Les sols sont majoritairement marno-calcaires de profondeur moyenne et sablo-calcaires. Ces sols plus légers permettent de privilégier la fraîcheur sur ce vin d'assemblage.
Terroir : la pente et l'exposition	Est, 4%, favorable à un drainage naturel par écoulement des pluies
Architecture de la vigne	Espalier haut
Entretien du sol	Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé
Entretien pendant la période végétative	Effeuilage soigné, limitation de l'entassement des grappes
Récolte	Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. L'objectif est de combiner les maturités aromatique, technologique (sucre, acidité) et phénolique (tanin)
Pressurage	Pas de macération Pressoir pneumatique, lent et progressif
Vinification : clarification du jus	De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débouillage statique à froid (<10°C)
Vinification : la fermentation alcoolique	Régulation de la température, suivi analytique et dégustation, pour obtenir un vin équilibré (rapport alcool – acidité – puissance aromatique – sucres résiduels)
Assemblage	L'assemblage est réalisé après dégustation de vins finis de mono-cépage. Les proportions de Sylvaner, Pinot Auxerrois, Muscat, Riesling sont déterminées en fonction du millésime, afin de favoriser la régularité et la fraîcheur de l'Edelzwicker, année après année.
Conditionnement	Bouteille 100 cl Bouchon synthétique haut de gamme Nomacorc, assurant une grande régularité, un échange gazeux propice à l'élevage des vins en cave, et l'absence de goût de bouchon.
Style	Nez élégant, frais, sur des notes florales et de fruits jaunes. La bouche est ronde et l'équilibre acide en fait un vin rafraichissant et gouleyant.
Suggestion de dégustation	L'Edelzwicker est un vin de repas, facile à associer grâce à sa rondeur. Il est parfait avec de la charcuterie, des salades, des plats à base d'œuf.
Garde	vin à apprécier dans sa jeunesse. Une consommation dans les 3 à 4 ans est à conseiller.