



Géolocalisation

Les raisins qui composent le Pinot Blanc Tradition sont récoltés sur les vignes de Saint-Hippolyte, Orschwiller, Kintzheim et Châtenois. Les viticulteurs de ces quatre communes ont créé en 1988, la confrérie du Haut-Koenigsbourg. Elle est le fruit d'une réflexion qui vise à promouvoir le vignoble des Coteaux du Haut-Koenigsbourg. Le Pinot Blanc Tradition peut ainsi être identifié par la marque collective « Terroir du Haut-Koenigsbourg ».

Élaboration

Les vendanges sont réalisées au deux tiers manuelles et au tiers mécaniques. Le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus subit un débouillage statique à froid. La fermentation est effectuée dans des cuves thermo-régulées. Elle dure environ trois semaines. Le vin est ensuite élevé environ huit mois dans des cuves en inox.

Dégustation

La robe est jaune pâle aux reflets verts, très brillante.

Le nez est discret et frais. Des effluves de pommes verte et de citron vert se dégagent.

En bouche, l'attaque souple et la finale légèrement acidulée ce qui amène beaucoup de fraîcheur. Les notes de pommes vertes et de citrons verts se font sentir allégées par des notes de fleurs blanches.

Accords mets et vins

Le Pinot Blanc est un vin simple, agréable et facile à boire. De ce fait, il se boit très bien seul pour l'apéritif. De plus, il se marie très bien avec de la charcuterie française, le poisson et la volaille.

Température de service : 8 – 10 °C

Pinot Blanc Tradition

Acidité sulfurique :
2,41 g/L

Acidité Tartrique :
3,69 g/L

Titre alcoométrique :
13,41 %VOL

PH : 3,49

Sucre résiduels : 3,6
g/L

Type de sol :
Sablo-limoneux