

BECKER

Alsace
Muscat
2022



Vin demi sec

Cépage

Assemblage harmonieux du muscat d'Alsace, le plus aromatique, et du muscat ottonel, plus fin et plus délicat.

Vignoble

Assemblage de plusieurs parcelles issues des deux versants de la colline de Zellenberg.
Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Terroir

Collines argileuses, marneuses, parfois calcaires et sableuses de la région de Zellenberg.

Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la vigne. Courte macération pelliculaire sur le pressoir afin d'extraire les arômes.
Pas de soufre sous le pressoir.
Levain naturel. Elevage sur lies fines durant 6-9 mois.
Filtration.

Dégustation et gastronomie

Nez fin et puissant. Attaque souple, bouche puissante et fruitée. Finale gourmande.
Vin de plaisir et d'apéritif.
Au printemps il est apprécié avec les asperges blanches, un tartare de saumon ou une salade de chèvre chaud. En

été c'est un vin d'apéritif à déguster bien frais.

Garde

5 à 7 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,47 %
Acidité (tartrique) : 4,18 g/L
Sucre résiduel : 7,7 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 132 mg/L
Date de récolte : 06/09/2022 et 20/09/2022
Mise : 17/03/2023
Numéro de lot : LB6012

Service : 8-12 °C

