ALSACE MIDELBERG
AOC

Curiosità: *la gamma MIDELBERG, che prende il nome dal borgo medievale del XVII secolo di Mittelbergheim.*

GEWURZTRAMINER MIDELBERG

Uvaggio:
100% Gewurztraminer.

Zona di produzione:
Mittelbergheim,
Basso Reno.

Affinamento:
in botti di rovere secolari.

Note di degustazione:
note fruttate aromatiche, floreali o speziate. Struttura potente e rotonda. Ideale come aperitivo, con la cucina esotica, con formaggi saporiti e con i dessert.

T. di servizio: 8/10° C.

RIESLING MIDELBERG

Uvaggio:
100% Riesling.

Zona di produzione:
Mittelbergheim,
Basso Reno.

Affinamento:
in botti di rovere secolari.

Note di degustazione:
secco, delicatamente fruttato, un bouquet di grande finezza con sfumature minerali o floreali. Perfetto con pesce, crostacei ma anche con carni bianche e crauti.

T. di servizio: 8/10° C.

SYLVANER MIDELBERG

Uvaggio:
100% Sylvaner.

Zona di produzione:
Mittelbergheim,
Basso Reno.

Affinamento:
in botti di rovere secolari.

Note di degustazione:
fresco, con una delicata nota fruttata. Piacevole e dissetante, mostra anche una bella vivacità. Si abbina bene a frutti di mare, salumi, quiche e insalate.

T. di servizio: 8/10° C.