

# NOORDMAN

wijnimport  
sinds 1934



## JOSMEYER - ELZAS - FRANKRIJK SYLVANER - PEAU ROUGE



### DRUIF & WIJN

SYLVANER, SYLVANER ROUGE

Afhankelijk van het oogstjaar vinden we fruit uit de boomgaard, William-peer gemengd met bloemen en kruiden met een vlezige en sappige kant. De zuurgraad is lang en fijn en prachtig in harmonie met de zilte toets.

### VINIFICATIE

De druiven worden ongeveer 6 uur in hun geheel geperst in pneumatische persen. De gisting begint spontaan met lokale gisten in onze eeuwenoude vaten. Het wordt gevolgd door een sur lie rijping van enkele maanden, tot het bottelen, wat meestal in het voorjaar plaatsvindt. Vóór het bottelen wordt de wijn gefilterd. Indien nodig kan de zwavelwaarde op dat moment opnieuw worden aangepast.

<b>ALCOHOL %</b> <b>11,5</b>		<b>JOSMEYER</b>
	<b>RESIDUAL SUGAR (G/L)</b> <b>2</b>	<b>TOTAL ACIDITY (G/L)</b> <b>5,5</b>



**ENERGIEK | BITE |  
FRIS-KRUIDIG**