JOSEPH FREUDENREICH
VINS D'ALSACE

Edelzwicker - LE GRAND JOS -
2025

Appellation : AOC Alsace
Type : Blanc sec

Caractéristiques techniques
Alcool : 12,5 %
Sucres résiduels : < 3 g/L
Acidité en tartrique : 6,9 g/L
Vendange : manuelle
Assemblage : 20 % Muscat, 50 % Pinot Blanc, 15 % Sylvaner, 10 % Pinot Gris, 5 % Gewurztraminer

Vinification
Assemblage de vins secs issu d'un pressurage pneumatique, fermentation lente à température contrôlée pour favoriser l'expression aromatique. Élevage sur lies fines. Mis en bouteille au domaine.

Notes de dégustation
Robe : Jaune pâle, brillante, aux reflets dorés d'une intensité rare pour un Edelzwicker, une signature de notre assemblage.
Nez : Ouvert et charmeur, il s'exprime sur des notes fruitées aux accents musqués, mêlant fraîcheur et délicatesse.
Bouche : Souple et légère, elle dévoile des arômes de petits fruits blancs. Ce vin d'assemblage reflète pleinement la personnalité du millésime, avec une expression aromatique toujours renouvelée.

Finale : Douce et désaltérante, elle prolonge la sensation de légèreté avec une agréable persistance fruitée.

Potentiel de garde
Idéal à boire dans sa jeunesse pour son fruité et sa fraîcheur. Peut se garder jusqu'à 3 ans en cave.

Température de service
Servir frais, entre 8 et 10°C

Accords mets vin
Vin sec du quotidien, l'Edelzwicker se déguste à tout moment : à l'apéritif — nature ou en kir pour une version plus douce — ou à table, sur une grande variété de mets. Il accompagne aussi bien les poissons que les viandes blanches, une quiche lorraine, une tourte vigneronne ou un plateau de charcuteries. En cuisine, il se révèle également très polyvalent pour les marinades ou la préparation de sauces.