VINS FINS D'ALSACE

Léon Beyer

De Père en Fils depuis 1580
EGUISHEIM

La famiglia Beyer è impegnata nella produzione vitivinicola sin dal 1580 e oggi giunge alla quattordicesima generazione, tramandando conoscenze, tecniche e passione per il vino.

Sylvaner

Sylvaner

Varietà Sylvaner.

Vigneti Le uve provengono in parte da vigneti di proprietà ed in parte sono il risultato di collaborazioni storiche con piccoli produttori da cui i Beyer acquistano le uve per la realizzazione dei vini Classiques. In entrambi i casi si tratta di vigneti che godono delle migliori esposizioni di Eguisheim.

Vinificazione La vinificazione avviene in fusti di rovere, oppure in vasche in acciaio inox, e la fermentazione avviene tramite lieviti indigeni, così da preservare la diversità aromatica. Per esaltare al meglio gli abbinamenti con il cibo, i vini dell'azienda Léon Beyer vengono vinificati secchi, quindi senza zuccheri residui.
L'affinamento in bottiglia ha luogo nelle cantine di Léon Beyer, in condizioni di temperatura e umidità ottimali.

Caratteristiche Dallo stile fresco e fruttato, questa cuvée riflette pienamente il suo terroir di provenienza, le caratteristiche varietali del Sylvaner e le peculiarità dell'annata. Un vino dalla fresca e vivace acidità, in cui spiccano le note agrumate e di pera e sentori delicatamente speziati.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Alsazia

Denominazione d'origine AOC Alsace

Vitigno Sylvaner