



# DOMAINE BAUMANN-ZIRGEL

## Edelzwicker 2019

---

### FICHE TECHNIQUE

**CEPAGE** : Assemblage

**TERROIR** : -

**AGE DE LA VIGNE** : -

**SURFACE** :

**RENDEMENTS** :

**VENDANGES** : Manuel

**MODE DE CULTURE** : Certifié biologique, conversion en  
biodynamie depuis 2019

**VINIFICATION** : Fermentation spontanée (levures indigènes), à  
température contrôlée dans une cuve en inox, élevage sur lies  
fines, aucun intrant

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 10-12 °C

**TEMPS DE GARDE** : 3 ans

**ACIDITÉ TOTALE** : 3,6 g/l (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

**SUCRES RÉSIDUELS** : 2 g/l

**ALCOOL** : 12,5 %vol

