

DOMAINE  WASSLER
ANNE - MARC - MATTHIEU
MUSCAT



Note de dégustation:

Moyennement corsé mais très floral, vif et parfumé, il s'exprime tout en finesse et en charme.

C'est le meilleur exemple de vin dominé par des arômes primaires. La puissance olfactive fait indéniablement penser à la baie de raisin. Cette intensité du fruit est parfois complétée par de subtiles notes florales.

C'est un vin à apprécier dans sa jeunesse. Grâce à son caractère sec, le muscat d'Alsace ouvre véritablement l'appétit.

Alcool: 13,00% vol.

Sucre: 3,2 g/L

Acidité: 3,31g H₂SO₄/L

Cépage: 100% Muscat

Sol: argilo-sableux

Vinification: Cuve

Le mot du Vigneron :

« Voici un Muscat qui nous donne l'impression de croquer dans le raisin. Nous avons patiemment laissé mûrir ce cépage et conduit sa fermentation à basse température afin qu'il exprime de la manière la plus puissante possible cet arôme délicat de Muscat. »

Dégustation: 8 - 10°C

Accord mets/vins:

- Apéritif
- Asperges, artichauts
- Légumes vapeur
- Tartes sucrées / Quetsches
- Plats Indiens



« Le Muscat, les joies et l'entrain du printemps ! »

www.domaine-wassler.fr

