DOMAINE
FREYBURGER
VIGNOBLE FAMILIAL CERTIFIE BIO

Pinot Blanc Essentiel 2025

Médaille d'OR Gilbert & Gaillard 2026

Gamme Essentiel : Vins issus de nos vignes de plaine, de type sec ils expriment la typicité de chaque cépage dans une large palette d'arômes.

Appellation AOC Alsace
Cépage Pinot Auxerrois
Sol Sable et alluvions, parcelles âgées de 30 à 45ans
Vinification Vendange manuelle, vinification foudre chêne ancien
Production 2500 bouteilles



Données Analytiques -Alcool 12,19%
-Sucres résiduels 3,90g/L -
Acidité Tot. 6,40g ac.tart./L
Garde 5 à 7 ans

Accords Gastro Un Pinot Blanc frais pour un apéritif dinatoire avec des verrines, des feuilletés, une entrée poisson, un buffet, des quiches chaudes, un fromage frais.

Dégustation T° idéale de service 12°C
Robe jaune pâle soutenu
Nez ouvert, notes de fruits à chair blanche.

Bouche Attaque franche et acidulée. Vin gouleyant, belle harmonie des arômes du nez, avec une finale souple.

13 Grand Rue-68 Ammerschwihr
www.freyburger.fr
info@freyburger.fr
+33 (0)389 782 572