



Le Prélude des Beiner



Pinot Blanc

Liberté

2021

Ce pinot blanc est un très bon compagnon d'apéritifs ou d'entrées froides, mais accompagnera également poissons et viandes blanches. Il sublimerait par ailleurs les risottos, plateaux de fromage, ou autres plats à base de fromage.

Appellation : AOC Alsace

Cépage : Pinot Blanc / Auxerrois

Millésime : 2021

Sucrosité : Sec

Mode de production : Agriculture biologique, certifié Ecocert

Vinification : Pied de cuve indigène, FML spontanée, élevage 14 mois sur lies en fûts de chêne et cuve inox

Alcool : 13 %

Sucres résiduels : <1.0 g/L

Acidité totale : 5.2 g ac.tartrique /L

pH : 3.10

Dioxyde de soufre total : 45 mg/L



EARL Beiner
+33 6 88 92 26 71
21, rue de Benfeld 67140
Bourgheim