



GVS

Riesling x Sylvaner Schaffhausen AOC Margrittli

Pays
Suisse

Région
Schaffhouse

Cépages
Riesling-Sylvaner

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
11.50%

Caractère

Ce vin blanc pétillant à la robe jaune clair est frais, fruité, léger avec une belle douceur à l'attaque. Son bouquet assez intense présente des arômes de coing, de pêche, d'agrumes, une nuance d'ananas et de muscat. Sa structure est souple, ronde et harmonieuse. L'aromatique fruitée est complétée en bouche par une touche de menthe ainsi qu'un peu de vanille.

Type de vin



Les frais



Les fruités



Les gouleyants

Producteur/Marque

GVS Weinkellerei

Schachenmann, véritable dynastie du vin sise à Schaffhouse, élabore dans la cave GVS fondée en 1934, des vins de terroir primés en Suisse et à l'international, à partir du raisin cultivé et entretenu pour elle par 160 exploitations viticoles du Blauburgunderland. La coopérative séduit les connaisseurs avec ses vins riches en traditions et ses idées novatrices. Lors de la vinification, le maître de chai Michael Fuchs recourt, depuis 1995, aux nombreuses possibilités techniques permettant de mettre pleinement en valeur les qualités du raisin et du sol sur lequel il mûrit.

