



Muscat

LES PRINCES ABBÉS

LA CASA

Le prime tracce dei Schlumberger si registrano nel 1426; da sempre impegnati nel settore del tessile sarà Nicolas nel 1810 ad iniziare il percorso-vigna con l'acquisto dei primi 20 ettari che dominano la città di Guebwiller. Nel 1920 Ernest Schlumberger ristruttura 50 km di vigna a Guebwiller (la più grande d'Alsazia) situata a 23 km a nord-ovest di Mulhouse e a 25 km a sud-ovest di Colmar, tra i Vosgi. Oggi la proprietà conta 140 ettari ed è guidata da Séverine e Thomas Schlumberger annoverandosi tra le Case con la più ampia superficie vitata in Alsazia e una delle più vaste di Francia.



CARATTERISTICHE

Il moscato è un vitigno antichissimo, menzionato per la prima volta in Alsazia nel 1510. Di origine orientale e molto delicato è il risultato di una miscela di due vitigni: il Muscat d'Alsace e il Muscat Ottonel. Considerata la particolarità il vino non viene prodotto in tutte le annate. Prodotto nelle zone di Bollenberg e Bux matura sui lieviti per 6-8 mesi prima di esser imbottigliato.

UVE: 50% Muscat d'Alsace, 50% Muscat Ottonel



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intenso ed espressivo si apprezza per i suoi aromi di frutta esotica, frutta gialla, miele e spezie. In bocca è piacevolmente morbido e rotondo. Il gusto si evolve con note persistenti di giglio, menta piperita e zenzero sostenute da una vivace freschezza.

