



Gewurztraminer

Le nez est franc, plaisant et d'une belle intensité. Racé, on perçoit une dominante de notes confites, riches et botrytisées, le miel, la pâte de coing et l'écorce d'orange ouvrent le bal.

L'attaque en bouche est dense, volumineux et très liquoreuse. Très équilibré, on évolue sur un milieu à la vivacité fine. Les arômes sont très concentrés, botrytisés. Ils expriment le miel, la pâte de coing, la marmelade et les épices douces.

Très belle finale tout en longueur, avec une vivacité fine qui l'entraîne encore plus loin.

Gamme : Sélection de Grains Nobles

Appellation : AOC Alsace Lieu-dit

Cépage : 100% Gewurztraminer

Contenance : 50 cl

Degré d'alcool : 12.5 °

Sucrosité : 10/10

Température de service : entre 8 et 12°C

Temps de garde : 20 ans.

Associations mets et vin :

Il accompagnera idéalement le foie gras, les desserts, et/ou simplement en toute convivialité en fin de repas.

Description du Terroir :

Issu du lieu-dit "Schlossreben", vieilles vignes âgées de plus de 40 ans. Sol siliceux, sous-sol argilo-marneux, confère à ses vins la puissance et l'ampleur de vins de grande noblesse.

Méthode de vinification :

La récolte très tardive de ses baies exige une multitude de facteurs rares, le principal étant la pourriture noble, déclenchée par les brouillards matinaux suivis d'un ensoleillement important, une vendange manuelle très sélective et un grand millésime ...

Un pressurage doux et progressif est rapidement mise en œuvre. La mise en cuve du moût se fera par gravité pour être immédiatement refroidit et procéder à un débourage. La fermentation est maintenue entre 18 et 20°C en cuve inox. Le vin est ensuite conservé sur lies fines pour un élevage sur deux années avant d'entrer dans sa flute d'Alsace.