



GEWURZTRAMINER 2019

AOC Alsace, Alsace, France

Gewurztraminer de notre gamme Tradition.

Ce raisin est originaire du nord de l'Italie (Haut Adige) où son cépage parent, le Traminer, est cultivé depuis le Moyen-Age. Depuis le XIXème siècle et suite à quelques mutations, les alsaciens l'ont baptisé Gewurztraminer, qui veut dire Traminer épicé.

C'est le cépage le plus aromatique en Alsace, avec ses petites grappes à la peau dure.

PRÉSENTATION

Le Gewurztraminer développe une véritable palette aromatique (fleurs, fruits exotiques et épices) qui en fait un vin riche et complexe. Sa fraîcheur reste par ailleurs très discrète.

LE MILLÉSIME

2019

Les Gewurztraminer sont riches et extrêmement aromatiques, tout en restant sur de beaux équilibres

SITUATION

Provient exclusivement de nos parcelles situées sur le terroir Fronholz situé au coeur du ban d'Epfing.

La pente y est douce et l'exposition optimum pour y faire mûrir nos Gewurztraminer.

Ce sol lourd et compact est composé d'un sous-sol très pierreux, ce qui permet un réchauffement dès les premiers rayons du soleil.

À LA VIGNE

Rendement aux alentours de 65 hl/ha

Belles grappes roses, bien mûres très saines, avec quelques touches de botrytis.

Enherbement naturel maîtrisé afin d'éviter trop de concurrence et de stress pour la vigne.

VINIFICATION

Pressurage d'une durée de 4/5 heures enchainé d'un débourbage statique à froid.

Fermentation activée par les levures indigènes sur une durée de 3 semaines à température constante et maîtrisée.

ÉLEVAGE

Élevage jusqu'au printemps en cuve inox.

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 25 g/l

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

Carafier si possible une heure à l'avance pour permettre aux arômes de s'ouvrir.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans



DÉGUSTATION

Le Gewurztraminer est un vin puissant et typé, ample et rond, avec des notes florales (rose, pivoine), épicées (poivre) et fruitées (litchis).

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, sur des mets épicés (Mexique, Maroc, Inde), des fromages à pâte molle et croûte lavée (Munster, Pont l'Evêque, Maroilles), des pâtisseries.

