

ALSACE

FAMILLE HAULLER

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•



Gewurztraminer - Les Prémices - Famille Hauller

AOC Alsace, Alsace, France

Exotique et gourmand, séducteur et puissant, légèrement moelleux, il fait partie des vins les plus réputés des vins d'Alsace.

PRÉSENTATION

C'est un vin très intéressant de par les arômes caractéristiques qu'il dévoile dès l'ouverture de la bouteille. Un vin plaisant et facile à apprécier.

Étymologiquement, Gewurztraminer signifie Traminer épicé.

TERROIR

Granitique

À LA VIGNE

La Viticulture Biologique consiste à renforcer la résistance naturelle des plantes, soutenir les cycles naturels et réactiver la vie des sols. Elle s'interdit notamment l'usage de toute molécule phyto-pharmaceutique de synthèse.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGE

Gewürztraminer 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur jaune avec des reflets dorés, limpides et brillants.

Au nez, une palette aromatique, qui caractérise ce cépage. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchi, ananas), de fleurs (la rose), d'agrumes et d'épices (pain d'épice). Des arômes de miel et de fruits mûrs contribuent à cette richesse incomparable.

En bouche, un vin corsé, avec de l'ampleur et du gras.

ACCORDS GOURMANDS

Représentatif de l'originalité des vins d'Alsace, le Gewurztraminer accompagne les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisines chinoise, indienne...

