



Louis Hauller - Gewurztraminer Grand Cru Frankstein

AOP Alsace Grand Cru Frankstein, Alsace, France

Ce Gewurztraminer est charmeur grâce à un terroir granitique particulier au Frankstein. A découvrir absolument !

PRÉSENTATION

Un superbe Gewurztraminer, d'une grande finesse qui est à l'image du potentiel du Grand Cru Frankstein, à Dambach la Ville

TERROIR

Les arènes issues du granit à deux micras qui couvrent le terroir apportent la finesse ; l'exposition est et sud-est amène la lumière et la chaleur nécessaire au développement régulier des raisins, et la légèreté du sol limite les rendements facilitant l'accumulation de substances dans la pulpe du fruit. Cet ensemble d'éléments donne aux vins du Frankstein une clarté de structure et une complexité aromatique sans pareil.

À LA VIGNE

Nous travaillons nos parcelles en lutte raisonnée, c'est à dire en renforçant les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement tout en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

Vendange : 100% manuelle

Rendement : 50hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (9 à 11 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C.

Potentiel de garde entre 5 et 12 ans

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace					750				3545460000650		3545460000650	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	576	8	12	1,3	7,8	780	36	7	13,5*21*36,5	13*80*120	



DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or, limpide et brillant.
Un nez complexe où se dévoile des arômes de fruits confits, fruits exotiques ainsi que des notes minérales.
Son attaque en bouche est vive avec une acidité fraîche. On perçoit des arômes d'agrumes, de litchis et une minéralité caractéristique au Grand Cru Frankstein.
En milieu de bouche un beau volume avec ces notes de fruits confits que l'on retrouvait au nez et du litchi.
Au final, nous retenons la richesse des arômes exotiques, une minéralité intéressante, un côté frais grâce à une acidité constante et un bel équilibre entre le fruit et l'acide.

ACCORDS GOURMANDS

Un vrai vin de gastronome. Il se mariera parfaitement avec un foie gras poêlé, un dessert au fruit ou encore le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisines chinoise, indonésienne, thaï et indienne.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
flûte Alsace					750				3545460000650		3545460006560
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	576	8	12	1,3	7,8	780	36	7	13,5*21*36,5	13*80*120

