

Gewurztraminer Furstentum Grand Cru

Gewurztraminer Grand Cru Furstentum

INFORMATION

Appellation : Grand Cru Furstentum

Cépage : Gewurztraminer

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Les grappes entières sont amenées délicatement vers un pressoir pneumatique. Le pressurage s'effectue en douceur durant plusieurs heures afin d'extraire progressivement un maximum d'arômes. Le débourbage se fait naturellement par sédimentation. La fermentation alcoolique s'effectue sous contrôle des températures dans des cuves inox ou en acier émaillé. Les vins sont élevés sur lies fines.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Kientzheim Kaysersberg-Vignoble

Surface : 11 ha

Type de sol : marno-calcaro-gréseux

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Jaune pâle.

Nez : Il laisse entrevoir son potentiel olfactif par des senteurs de rose et de litchis.

Bouche : Belle matière, riche en longueur et finale très fruitée évoquant les fruits mi-cuits et exotiques. Élégant sans être lourd.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10°C

Accords mets et vins : Ce vin accompagne à merveille foie gras, desserts ainsi que des fromages tels que le Munster.

Garde : 10-15 ans. Vin de garde.