

Gewurztraminer Vendanges Tardives

AOC ALSACE GRAND CRU GEWURZTRAMINER FURSTENTUM

INFORMATION

Appellation : VENDANGES
TARDIVES GRAND CRU
FURSTENTUM

Cépage :
GEWURZTRAMINER

Alcool : 13%

Certification : HVE

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 débouillage 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. Lorsque le millésime s'annonce prometteur, nous décidons de faire des vendanges tardives. Les raisins sont alors récoltés à surmaturité et les rendements sont bien sûr très limités.

CONDITIONNEMENT



TERROIR

Région Viticole :
Kientzheim
Kaysersberg-Vignoble

Surface : 11 ha

Type de sol :
Marno-Calcaro-Gréseux

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Jaune intense.

Nez : Fruité et épicé avec des notes de surmaturation.

Bouche : Élégant sans être lourd, épicé avec des nuances de miel, fruits très mûrs, roses et fleurs, longue persistance.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10°C

Accords mets et vins : Vin de fêtes, pour l'apéritif, le foie gras, la cuisine exotique.

Garde : 10-15 ans. Vin de garde.

Gewurztraminer Vendanges Tardives

AOC ALSACE GRAND CRU GEWURZTRAMINER FURSTENTUM

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6