

## DEMOISELLE – GEWURZTRAMINER 2015



### Caractère

La macération des rafles et des peaux confère une belle couleur orangée et tuilée à ce gewurztraminer, qui développe des arômes complexes évoquant le miel, les fruits confits, la rose ou le caramel. La bouche est puissamment épicée, un peu amère, vive et dynamique. Une cuvée très éloignée des gewurztraminers « fruités » ou « pommadés ». Un vin atypique, qui renouvelle totalement la perception qu'on peut avoir du cépage...

### A déguster avec...

Ce gewurztraminer atypique conviendra à toutes sortes de préparations épicées : curry d'agneau, tajin, spécialités de cuisine exotique, volailles farcies, etc. On pourra le servir également avec un plateau de fromages ou avec un crumble.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Sucres résiduels : 0.4 g/L

Alcool : 14.1°

Acidité totale 4.7 g/L

Acidité volatile : 0.54 g/L

Ph : 3.29

SO2 total : 9 mg/L

### La terre et la vigne

Ce gewurztraminer provient en partie du lieu-dit Weinberg à Heiligenstein, un terroir composé d'argiles et de calcaires et du Grand cru Zotzenberg à Mittelbergheim composé de calcaires gréseux ferrugineux. Le raisin a été trié à la vigne en vue d'une macération de grappes entières. Récolté le 9 septembre 2015.

Rendement de 26 Hl/Ha

Certifié en culture biologique.

### Vinification

Cette cuvée est issue d'une macération partielle de raisins entiers fermentés sur jus durant 21 jours.

Fermentation naturelle à partir des levures indigènes. Malo faite. Elevage sur lies de 6 mois en foudre et en barriques de 600 L. Filtration dégrossissante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : avril 2016

Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.