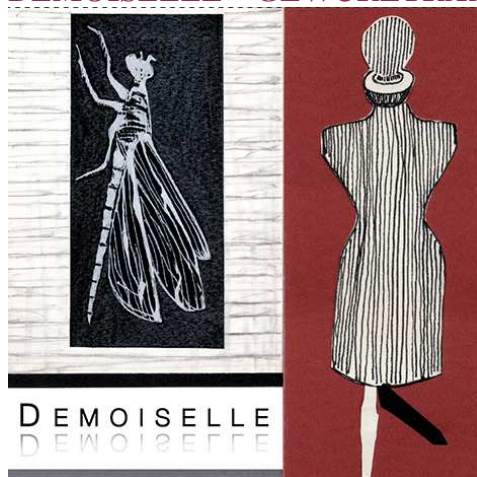


DEMOISELLE – GEWURZTRAMINER 2016



Caractère

La macération des rafles et des peaux confère une belle couleur orangée et tuilée à ce gewurztraminer, qui développe des arômes complexes de fruits confits et de litchi. La bouche, bien que légèrement amère, est suave et ronde. Une cuvée qui renouvelle la perception qu'on peut avoir du cépage...

A déguster avec...

Ce gewurztraminer atypique conviendra à toutes sortes de préparations épicées : curry d'agneau, tajines, cuisine asiatique ou orientale, etc. On pourra le servir aussi avec un plateau de fromages ou avec un crumble.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucres résiduels : 1.0 g/L

Alcool : 14.3°

Acidité totale 4.2 g/L

Acidité volatile : 0.58 g/L

Ph : 3.55

SO2 total : 13 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 11 octobre 2016.

Rendement de 47 Hl/Ha

Certifié en culture biologique.

Vinification

Cette cuvée est issue d'une macération partielle de raisins entiers fermentés sur jus durant 16 jours.

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Fermentation malolactique faite.

Elevage sur lies de 6 mois en cuve. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : mars 2017

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.