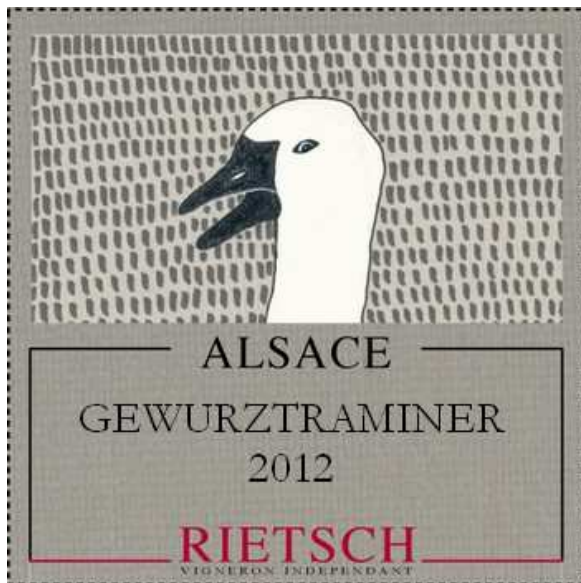


GEWURZTRAMINER 2012



Caractère

Au nez comme en bouche, ce gewurztraminer évoque irrésistiblement les fruits jaunes, et plus particulièrement la mirabelle. Un vin chaleureux et charmeur, tonifié en finale par une fine pointe d'amertume.

A déguster avec...

Vin classique d'apéritif, il pourra également accompagner foie gras, poulet au curry, cuisine exotique ou fromages à pâte persillée.

Le service du vin.

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 20.8 g/l

Alcool : 13.7°

Acidité totale : 3.7 g/l

pH : 3.57

La terre et la vigne

La récolte provient de 2 parcelles situées sur les terroirs marno-calcaro-gréseux du Grand Cru Zotzenberg à Mittelbergheim.

Vendangé le 8 octobre 2012.

Rendement de 39 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Fermentation naturelle à base de levures indigènes.

Fermentation malolactique faite.

Elevage sur lies de 7 mois en cuve inox.

Stabilisation : sulfitage et filtration fine sur plaques de cellulose de 1.5 à 0.6 microns.

S02 total : 110 mg/l.

Mise en bouteilles : avril 2012.