

LES CINQ ELEMENTS – GEWURZTRAMINER 2013



Caractère

Elevé en jarre de terre, ce gewurztraminer est un vin d'expérimentation. Non filtré, très chargé en sédiments, il faut impérativement le décanner et le transvaser pour en apprécier la couleur ambrée. Si son nez de rose et d'épices suggère clairement le cépage, il se révèle très atypique à la dégustation. La bouche est concentrée, végétale, vive, très dynamique, et évoque tout à la fois le marc de gewurz, le café et les bières d'abbaye. Un gewurztraminer en robe de bure...

A déguster avec...

La bivalence de ce vin, à la fois austère et séducteur, l'accordera à des plats de caractère : curry d'agneau, tajin, spécialités de cuisine exotique. Il fera merveille sur un plateau de fromages et pourra également se servir avec un crumble ou une tarte tatin.

Le service du vin

A déguster entre 8 et 10 degrés.

Fiche technique

Sucres résiduels : 0.9 g/L

Alcool : 14.0°

Acidité totale 4.2 g/L

Acidité volatile : 0.62 g/L

Ph : 3.6

SO2 total : 14 mg/L

La terre et la vigne

Ce gewurztraminer provient du lieu-dit Weinberg à Heiligenstein, un terroir composé d'argile et de calcaire. Le raisin a été trié à la vigne en vue d'une macération de grappes entières.

Récolté le 21 octobre 2013. Rendement de 23 Hl/Ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Cette cuvée est issue d'une macération semi-carbonique de raisins entiers de 20 jours.

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Malo faite.

Elevage de 4 mois en jarres. Non filtré. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteille : mai 2014 – 910 bts.

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.