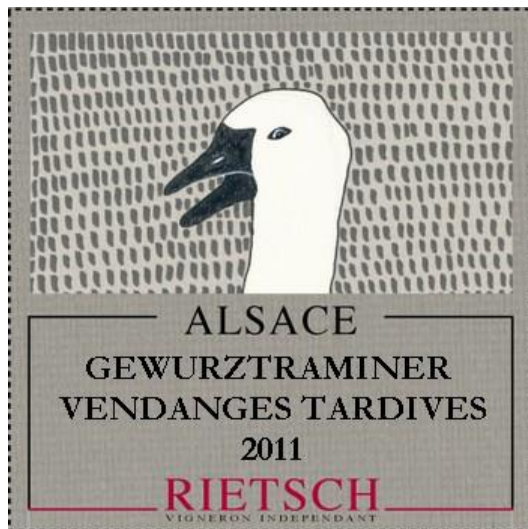


GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2011



Caractère

Un nez concentré, une bouche qui associe des notes de fruits confits et de réglisse : ce gewurztraminer est un vin large et suave, qu'une jolie touche minérale et saline vient équilibrer en finale.

A déguster avec...

La richesse aromatique de ce gewurztraminer le destine à être dégusté pour lui-même. Mais il accompagnera également avec bonheur foie gras, fromages et desserts au chocolat.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 92.3 g/l

Alcool : 12.6°

Acidité totale : 4.7 g/l

pH : 3.8

La terre et la vigne

La récolte provient du Weinberg, une parcelle située sur des terroirs argilo-gréseux de Heiligenstein.

Raisins récoltés en surmaturation.

Vendangé le 17 octobre 2011.

Rendement de 41 hl /ha.

Vinification

Fermentation naturelle à base de levures indigènes.

Fermentation malolactique faite.

Elevage sur lies de 9 mois en cuve inox.

Stabilisation : sulfitage et filtration fine de 0.6 à 0.4 micron sur plaques de cellulose.

S02 total : 153 mg/l.

Mise en bouteilles : juillet 2012