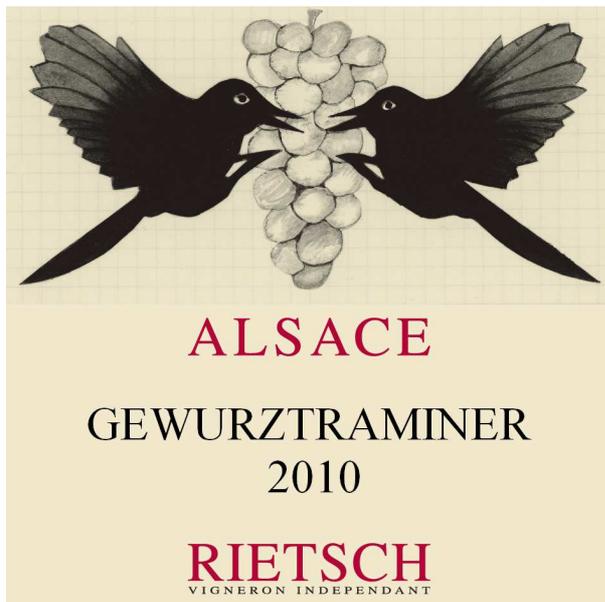


GEWURZTRAMINER 2010



Caractère

Développe un registre aromatique complexe à la fois floral, fruité et épicé. Il dévoile à la fois la rose, la poire, les raisins frais. La bouche est ronde et gourmande. On ressent un peu de chaleur en finale, c'est un vin très jeune, en devenir.

A servir avec...

un kouglof à l'apéritif, une tarte aux fruits ou des desserts pas trop sucrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 46 g/l

Alcool : 12.9°

Acidité totale : 5.0 g/l

pH : 3.58

La terre et la vigne

La récolte provient de 4 parcelles situées sur des terroirs argilo-gréseux de Heiligenstein Vendangé le 11 octobre 2010.

Rendement de 22 hl /ha.

Vinification

Elevage sur lies de 5 mois en foudre.

Stabilisation : sulfitage - filtration dégrossissante de 10 microns suivie d'une filtration fine sur plaques de cellulose de 0,6 microns.

S02 total : 116 mg/l – S02 libre : 44 mg/l.

Mise en bouteille : 18 mars 2011.