

DEMOISELLE – GEWURZTRAMINER 2020



Caractère

La macération des rafles et des peaux confère une belle robe saumon à ce gewurztraminer, qui développe des arômes de rafle, de fruits jaunes, d'épices, de coing et de rose. La bouche est à la fois vive et opulente, puissante et légèrement astringente. Un bel équilibre, loin des standards du cépage.

À boire avec...

Ce gewurztraminer atypique conviendra à toutes sortes de préparations : osso buco, curry, plats sucrés-salés, cuisine asiatique ou orientale. On pourra aussi le servir avec un plateau de fromages ou un crumble aux pommes.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 14.3°

Sucres résiduels : 0.6 g/L

Acidité totale : 4.5 g/L

Acidité volatile : 0.60 g/L

Ph : 3.56

SO2 total : 16 mg/L

La terre et la vigne

Ce gewurztraminer est issu des terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Récolté les 31 août et 15 septembre 2020. Rendement de 52 Hl/Ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'une macération de grappes entières de 19 jours et assemblé pour 1/3 avec des jus en pressurage direct. Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Elevage sur lies de 9 mois en cuve. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage de 10 mg/L.

Mise en bouteille : mai 2021.

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.