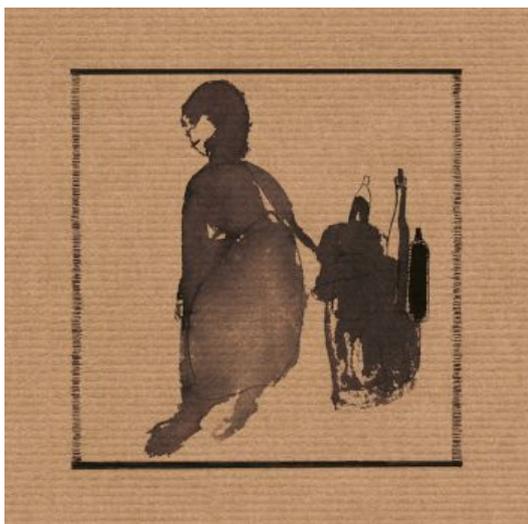


DEMOISELLE – GEWURZTRAMINER 2021



Caractère

La macération des rafles et des peaux confère une jolie robe saumon à ce gewurztraminer, qui développe des arômes de rose et d'écorces d'orange amère. La bouche est à la fois vive et chaude, ronde et poivrée, grasse et puissante. Un bel équilibre, sans aucune exubérance, 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 : 13.1°

Sucres résiduels : 0.2 g/L

Acidité totale : 4.6 g/L

Acidité volatile : 0.61 g/L

Ph : 3.6

SO2 total : 15 mg/L

La terre et la vigne

Ce gewurztraminer est issu des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim, dont une partie du terroir Grand Cru Zotzenberg, ainsi que du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.

Raisins récoltés le 29 septembre 2021. Rendement de 23 Hl/Ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'une macération de grappes entières de 21 jours et assemblé pour 1/3 avec des jus en pressurage direct. Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Elevage sur lies de 7 mois en cuve. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : mai 2022.

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.