

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace Grand Cru

Vin : Gewurztraminer 2020 « Wineck Schlossberg »

Analyses :

- Alcool : 13,3% vol.
- Sucres résiduels : 47g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 4g/L
- pH : 4
- Indice 4 (Vin doux)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Gewurztraminer

Terroir : Grand Cru Wineck Schlossberg de Katzenthal.

Sol de granit à deux micas de Turckheim, fortement désagrégé en arènes, plus ou moins profondes. C'est un sol drainant, peu profond (30 à 50 cm), se réchauffant rapidement au printemps et riche en éléments minéraux.

Exposition : Sud protégé des vents

Travail de la vigne : Travail du sol tous les rangs

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en cuve inox avec élevage sur lies jusqu'au mois d'août

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or foncé, avec une très belle brillance et des légers reflets or. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagné d'un disque très fin.

Le 1^{er} nez est ouvert, net, fin et puissant. Les arômes sont délicats autour de la rose, du litchi, de la fleur d'oranger, du miel de fleurs, de la cire d'abeille avec une pointe de botrytis.

Le 2^{ème} nez est plus puissant et gagne encore en finesse. On peut ressentir des notes de compotes de coing, de pâte de fruits, d'agrumes confits.

L'attaque est douce avec un équilibre moelleux. L'acidité est présente au second plan toute au long de la bouche ce qui donne au vin un bel équilibre

Le vin possède une belle matière allié à une belle puissance intégrant bien les sucres tout en ayant une belle longueur.

Les arômes en bouche sont autour du litchi, de la rose, du miel, de la pâte de fruits, de confitures de coing, d'agrumes confits

La finale est souple avec un beau gras avec une grande digestibilité du vin.

Mariage gastronomique :

Apéritifs ; Foie gras ; Fromage à croûte orangé ou bleu ; Desserts aux fruits ; ...