

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Marc d'Alsace de Gewurztraminer

Marc d'Alsace de Gewurztraminer

Analyses :

- Alcool : 48% vol.
- Sucres résiduels : <1g/L



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Marc de Gewurztraminer

Terroir : Grand Cru Wineck Schlossberg de Katzenthal, Hinterburg de Katzenthal et Dorfburg d'Ingersheim

Exposition : Sud et Est

Travail de la vigne : Travail du sol tous les rangs

Récolte : Manuelle

Elaboration : Eraflage, tri, macération et fermentation en fût de 200L. Distillation en double passe courant mars.

Dégustation :

L'eau de vie possède une robe translucide, brillante, riche avec un disque fin et de nombreuses larmes.

Le nez est très puissant sur la rose blanche, la coque de litchi, le jasmin, d'églantines avec une pointe de poivre blanc.

En bouche l'attaque est souple et douce avec une montée en puissance de l'alcool avec un beau volume.

On se laissera envoutée par des notes de fleurs jaunes et blanches, de fruits à noyaux et d'épices.

La finale est puissante et chaude.

Mariage gastronomique :

Sorbets ; kougelhofs glacés ; cocktails ;