

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace Grand Cru

Vin : Muscat 2019 « Wineck Schlossberg »

Analyses :

- Alcool : 14% vol.
- Sucres résiduels : 5g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 5,3g/L
- pH : 3,6
- Indice 1 (Vin sec)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 50% Muscat d'Alsace, 50% Muscat Ottonel

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 blanc avec une très belle brillance et des légers reflets paille. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagné d'un disque très fin.

Le 1^{er} nez est ouvert, net, fin et élégant. Les arômes sont délicats avec un côté aérien autour de l'iris, du bourgeon de cassis, de l'églantine, du muguet et de la tulipe.

Le 2^{ème} nez est plus puissant et gagne fruit. On peut ressentir des notes de pêche plate, de pêche de vigne, de mirabelle et de beurre citronné.

L'attaque est douce avec un équilibre sec. L'acidité très tartrique et la matière du vin, donne une bouche dense, puissante avec une finale saline très longue.

Les arômes en bouche sont autour des fleurs jaunes, des fleurs blanches, des fruits à noyaux jaunes, avec une pointe d'épices salé.

L'ensemble est aérien, fin, salin mettant bien en avant le terroir du Grand Cru

Mariage gastronomique :

Apéritifs ; Carpaccio de poissons ; Ceviches ; Fromages de brebis ou de chèvre frais ; Plats à base d'asperges ; Légumes croquants ...