

GEWURZTRAMINER 2025 « DORFBOURG »



EN QUELQUES MOTS : Ce terroir digne d'un Grand Cru n'a rien à envier aux vins de la strate supérieure. Ce coteau jouxtant le grand cru Florimont d'Ingersheim est constitué d'un sol marno calcaire faiblement caillouteux, riche, exposé plein Est sur des vieilles vignes en terrasses. La particularité de cet ensemble est de donner naissance à des vins intenses, fruités avec une acidité relevée.

APPELLATION : A.O.C. Alsace Lieu-dit

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Gewurztraminer

COULEUR/TYPE : Vin blanc doux

SUCRES RÉSIDUELS : 38,0g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,1g/L H₂SO₄

ALCOOL : 13,4% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

GARDE : 7 à 15 ans

TERROIR : Marno calcaire de l'oolithique

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de minimum neuf mois en cuve inox.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or avec des reflets dorés. Le nez est ouvert, expressif sur des notes de mangue, de fruits exotiques et d'épices. La bouche est douce, élégante sur un équilibre doux, exotique et aérien. La finale est fraîche, gourmande et intense

ACCORDS : Apéritifs ; Foie gras ; Fromage à croûte orangé ou bleu ; Desserts aux fruits ; cuisine exotique ; ...

