

## GEWURZTRAMINER 2025 « HINTERBOURG »



**EN QUELQUES MOTS :** Ce coteau d'exception exposé plein Est, situé à l'entrée de Katzenthal s'ouvre majestueusement sur la plaine du vignoble alsacien. Son sol est constitué de granit fortement désagrégé avec des colluvions de grès et de calcaire. Comme tous nos terroirs il profite du microclimat colmarien. Cette complexité donne naissance à des vins alliant puissance, finesse et élégance. Terroir digne d'un Grand Cru, il n'a rien à envier aux vins de la strate supérieure.

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

**PAYS :** France

**CÉPAGE :** 100% Gewurztraminer

**COULEUR/TYPE :** Vin blanc doux

**SUCRES RÉSIDUELS :** 28,0g/L

**ACIDITÉ TOTALE :** 4,5g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**ALCOOL :** 14,1% vol.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans

**GARDE :** 7 à 15 ans

**TERROIR :** Granit à deux micras fortement désagrégé, mêlé à des conglomérats de grès et de calcaire du Muschelkalk

**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 ; ...

