

GEWURZTRAMINER 2025 « WINECK SCHLOSSBERG »



EN QUELQUES MOTS : Ce Gewurztraminer provient du célèbre coteau du Wineck Schlossberg qui surplombe notre village et qui est dominé par le château du Wineck. Véritable amphithéâtre exposé plein sud sur des coteaux abrupts, ce terroir est entièrement protégé des vents avec un effet « cocon » qui donne des vins élégants, salins avec une acidité tartrique ciselée. Nos parcelles implantées sur différents microclimats du coteau donnent un vin très complexe.

APPELLATION : A.O.C. Alsace Grand Cru

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Gewurztraminer

COULEUR/TYPE : Vin blanc moelleux

SUCRES RÉSIDUELS : 36,8g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,0g/L H₂SO₄

ALCOOL : 14,0% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

GARDE : 7 à 15 ans

TERROIR : Granit à deux micas fortement désagrégés.

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

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or avec des reflets dorés. Le nez est puissant, floral, fruité, exotique et épicé. La bouche est puissante, riche, élégante beaucoup de matière, le tout avec du fruit, de la fleur et des épices avec une finale intense et longue

ACCORDS : Apéritifs ; fromages affinés ; cuisine orientale ; volailles sucrés/salés ; desserts aux fruits ; foie gras mi-cuit ; ...

