JEAN GEILER
VINS & CRÉMANTS D'ALSACE

Gewurztraminer Vendanges Tardives AOC Alsace 2020

50 cl

Vinification du Gewurztraminer Vendanges Tardives

La vendange est exclusivement faite à la main, à la fin de l'automne quand les raisins très murs sont atteints de pourriture noble – botrytis cinerea - . Les raisins alors très concentrés en sucre par ce phénomène naturel sont sélectionnés puis délicatement pressés. La clarification des jus se fait naturellement à basse température.
Les fermentations sont lentes et l'élevage sur lies fines de 9 mois minimum, confère au vin le gras, l'expression intense et complexe des plus Grands Vins Blancs moelleux - liquoreux de ce monde. Le vin une fois mis en bouteille vieilli encore patiemment en cave 2 ans avant d'être commercialisé.

Description du Gewurztraminer Vendanges Tardives

Robe jaune paille. Très expressif, le nez exhale des arômes de coing et de fruits exotiques. En bouche, les fruits secs caressent le palais sur une note finale de banane séchée. C'est un vin idéal pour accompagner des crèmes brûlées aux abricots, ou fondants au chocolat.

Aspect technique du Gewurztraminer Vendanges Tardives

Cépage : Gewurztraminer
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 67,37 g/l
Alcool : 12,5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 10 à 15 ans