



Gewurztraminer Hengst AOC Grand Cru Alsace 2020

75 cl

Vinification du Gewurztraminer Grand Cru Hengst

La vendange est exclusivement faite à la main. Les raisins sont délicatement pressés et 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 de ce monde.

Description du Gewurztraminer Grand Cru Hengst

Un nez subtil, élégant et complexe, vanillé, qui offre aussi quelques notes d'épices tendres et de fruits pulpeux. Bouche très aérienne, ce Grand Cru offre une belle harmonie et un grand équilibre entre douceur et acidité. Ce vin a de la matière et est capiteux. Son bouquet rappelle les épices chaudes, nuancées de quelques notes exotiques de mangue et d'ananas frais.

Il se marie avec toutes les cuisines épicées en associant joliment l'acidité et le sucre. Prêt pour un tour du monde gastronomique ? Vous aurez un coup de cœur en le partageant avec une fondue chinoise ou en picorant un canard à la sauce aux prunes.

Aspect technique du Gewurztraminer Grand Cru Hengst

Cépage : Gewurztraminer
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 48,07 g/l
Alcool : 12,23°

Situation géographique et sol

Un terroir ensoleillé au sol calcaire taché de fossiles entre Ingersheim et Katzenthal.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.