



Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2023

75 cl

Vinification du Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg

La vendange est exclusivement faite à la main. Les raisins sont délicatement pressés et la clarification des jus se fait naturellement à basse température. Ce Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg est issu de parcelles sélectionnées sur un sol composé de calcaire, granites et gneiss. La vinification est réalisée en cuves inox thermorégulées par géothermie, suivie d'un élevage sur lies fines de 18 mois.

Description du Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg

Ce Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg s'habille d'une robe jaune aux reflets intenses, au nez son bouquet révèle de jolies notes fruitées et exotiques de mangue et de litchi. Au palais, la saveur est franche, opulante et expressive. Un bel équilibre entre moelleux et fraîcheur.

Il se dégustera très bien à l'apéritif avec un kougelhoppf ou en accompagnement de fromages de caractère (Munster, Roquefort). Il s'accordera aussi avec les foies gras de canard et les desserts comme les pâtisseries, les vacherins glacés mais pourquoi ne pas vous laisser surprendre par un accord avec les cuisines exotiques ou sucré-salées !?

Aspect technique du Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg

Cépage : Gewurztraminer
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 36.7 g/l
Alcool : 13°

Situation géographique et sol

Les belvédères du majestueux château du Haut-Koenigsbourg dominent les pentes escarpées du Praelatenberg. Ce terroir riche donne naissance à des vins amples, charnus, fondés sur un socle d'une intense minéralité. Le Praelatenberg se singularise par la combinaison de son micro-climat et de la composante en gneiss du terroir. Ce dernier transmet aux vins une minéralité cristalline et élégante, et ce quel que soit le cépage.

Potentiel de garde : 7 à 10 ans.

Le saviez-vous ?

Le Grand Cru Praelatenberg est un Grand cru pilote dans la diversité des terroirs alsaciens avec le [projet "Grands Crus en fleurs"](#).
