



Gewurztraminer Cuvée Exceptionnelle 2019

75 cl

Vinification du Gewurztraminer Cuvée Exceptionnelle

Les grappes proviennent de parcelles sélectionnées, les raisins sont récoltés en sur-maturation. Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin est vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler sa plus belle expression aromatique.

Description du Gewurztraminer Cuvée Exceptionnelle

Ce Gewurztraminer à la robe jaune d'or s'ouvre au nez sur d'intenses notes de fruits exotiques et de rose séchées. Au palais, sa richesse exceptionnelle se prolonge sur une finale fraîche et moelleuse avec une touche d'épices. Ce Gewurztraminer accompagnera parfaitement la cuisine asiatique, les fromages de caractère (Munster, Roquefort...), les foies gras ou encore les desserts comme les bûches pâtisseries ou entremets aux fruits jaunes ou exotiques. Il aura aussi sa place à l'apéritif avec un kougelhopf.

Aspect technique du Gewurztraminer Cuvée Exceptionnelle

Cépage : Gewurztraminer
Consommez entre 8° et 11°C
Sucrosité : 34.1 g/l
Alcool : 12.7°

Situation géographique et sol

Sol argilo calcaire et alluviaux. Ce Gewurztraminer provient de vignes de 35 ans minimum conduites en double Guyot.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.