

Moelleux



Gewurztraminer 2017

Bergheim

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Le nez est complexe et intense, avec des arômes de fruits exotiques comme le litchi et la mangue. En bouche, l'attaque est franche et puissante. Ce Gewurztraminer Bergheim présente une belle intensité aromatique pleine de légèreté, avec une petite touche d'acidité qui équilibre ce vin.



100 % Gewurztraminer (moelleux).



Dégustez ce Gewurztraminer sur des plats exotiques et épicés, des fromages corsés, ou avec un foie gras poêlé avec une compotée de mangue.



A boire jeune dans les 3 à 5 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 13.50 %
Sucre résiduel : 45.10 g/L
Acidité totale : 3.69 g/L (H2SO4)
pH : 3

