Domaine Fleck
René et fille
Nathalie et Stéphane Steinmetz

Gewurztraminer 2020 AOC Alsace Blanc

Dégustation
C'est un vin blanc demi-sec. Son nez est d'une grande finesse ouvert sur des notes toastées. Notes de fruits de la passion, iI est puissant avec une attaque souple et ronde.

Aspect technique
Cépage : Gewurztraminer
Alcool : 13,57 %
Sucres résiduels naturels : 28.7 g/l
Acidité : 4,91 g/l en ac.tartrique
Terroir : Sol calcaro-greseux. Calcaire de fossiles.
Exposition : Sud. En coteaux.
Vendanges : Vendanges manuelles
Vinification : Pressurage lent en raisins entiers pour éviter au maximum les triturations. Vinification traditionnelle avec fermentation longue avec régulation de températures. Elevage au minimum 6 mois en foudres en bois ou cuves inox avant mise en bouteille.
Culture : Certifié HVE3 et en conversion vers l'Agriculture Biologique

Accompagnement
Parfais à l'apéritif, il se marie très bien avec des plats asiatiques, sucrés-salés et certains fromages.

Température de dégustation 10 à 12 °C.
Durée de conservation : 5 ans à 10 ans.

Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr