



Gewurztraminer 2022 Sélection de Grains Nobles - DISPONIBLE JUIN 2024 -

Dégustation

C'est un vin blanc liquoreux. Robe Or paille. Son nez est complexe avec une association de fruits confits et de fruits secs. La bouche est ample, longue et puissante. De la matière et une très grande finesse avec une longueur en bouche exceptionnelle.

Un vin de garde.

Aspect technique

Cépage : Gewurztraminer

Alcool : 12,84 %

Sucres résiduels naturels : 125,1 g/l

Acidité : 5,89 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaro-greux. Calcaire de fossiles

Exposition : plein Sud. En coteaux.

Vendanges : Les Sélections de Grains Nobles sont obtenues par tries successives de grains atteints de pourriture noble (botrytis cinérea). Forte concentration en sucres dans les baies.

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 Agriculture Biologique

Accompagnement

Il se déguste avec un foie gras, ou en conclusion d'un repas d'exception.

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 15 ans

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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