



Domaine
Fleck
René et fille
Nathalie et Stéphane Steinmetz

Gewurtztraminer 2016 AOC Alsace - STOCK EPUISE -

Dégustation

Gewurtztraminer, vendangé le 08 décembre 2016, la peau des raisins était recouverte de givre, c'est un vin blanc moelleux. Il révèle des arômes d'abricots confits et de fruits exotiques mêlant puissance et élégance. Très belle longueur en bouche.

Aspect technique

Cépage : Gewurtztraminer

Alcool : 12,14 %

Sucres résiduels naturels : 71,5 g/l

Acidité : 3,73 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaro-greux. Calcaire de fossiles

Exposition : plein 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

Parfaits en apéritif, avec un foie gras, des plats sucrés-salés ou un dessert.

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 10 ans et plus

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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