



Domaine
Fleck
René et fille
Nathalie et Stéphane Steinmetz

Gewurztraminer 2018 AOC Alsace Blanc

Dégustation

C'est un vin blanc demi-sec. Son nez est d'une grande finesse aux notes de fruits de la passion et de poivre blanc. Il est puissant avec une belle douceur en milieu de bouche. Il est complexe et d'un bel équilibre.

Aspect technique

Cépage : Gewurztraminer

Alcool : 13,25 %

Sucres résiduels naturels : 30,7 g/l

Acidité : 4,62 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaro-greux. 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

Parfait 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.

Récompenses, guides et médailles

GUIDE DES VINS "GILBERT-GAILLARD" 2021

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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