



Domaine
Fleck
René et fille
Nathalie et Stéphane Steinmetz

Gewurztraminer Zinnkoepflé 2018 Grand Cru Zinnkoepflé

Dégustation

C'est un vin blanc moelleux mais qui garde une belle fraîcheur en bouche. Son nez est puissant et complexe et d'une grande finesse. La bouche est riche avec des notes de rose et de fruits.

Aspect technique

Cépage : Gewurztraminer

Alcool : 13,03 %

Sucres résiduels naturels : 49 g/l

Acidité : 3,93 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol 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 ou un dessert modérément sucré.

Température de dégustation 10 à 12 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 10 ans et plus

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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