

LES BLANCS | EXPRESSION



Gewurztraminer Schoenenbourg 2019

Une expansion de saveurs

Viticulture

Situées sur la commune de Riquewihr, dans le lieu-dit « Kronenbourg », les vignes sont à 260 m d'altitude et orientées au sud-est sur un sol profond argilo-calcaire.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Vinification

Les vendanges sont manuelles avec pressurage en raisins entiers avec une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Robe de couleur jaune doré.

Le nez combine à la fois la pureté et la maturité (épices et fruits confits). En bouche, l'on retrouve ces notes de fruits mûrs et une longue structure. La finale est très équilibrée et les sucres bien intégrés.

Accords mets et vins

Le « Gewurztraminer Schoenenbourg Grand Cru » 2018 accompagne le Foie Gras et les cuisines exotiques. Il se déguste avec des fromages puissants comme le Munster, le roquefort ou un Vieux Comté.



“Gewurztraminer Schoenenbourg” Appellation AOC Alsace

Millésime	2019
Cépage	Gewurztraminer 100%
Âge des vignes	25 ans
Rendements	45 hl/ ha
Degré	14°
Sucres résiduels	7 g / l
Acidité	4 g / l
Potentiel de garde	7 à 10 ans
Servir	Entre 9°C et 12°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

