



Gewurztraminer 2018

Grand Cru Spiegel

Dégustation

Robe jaune paillée, brillance éclatante. Senteurs élégantes de citron vert, de guimauve, de mirabelle, révélatrices d'une belle maturité des raisins. Bouche pleine et délicate, attaque généreuse. Arômes très fruités, notes florales et réglissées.

Finale épicée, poivrée, pointe d'acidité très fine. Vin élégant, opulent, saveurs veloutées, présentant beaucoup de gras. Impressionnant par sa longueur. Vin de grande classe.

Vin de garde.

Aspect Technique

Cépage : Gewurztraminer

Sucres résiduels : 41.70 g/l

Alcool : 14,10 %

Acidité : 2.52 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace Grand Cru

Terroir : Marno-gréseux

Exposition : Sud-est. En coteaux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 67 ares pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage pneumatique. Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

Culture : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87



Accompagnement

Se prête à l'apéritif, au dessert, avec des fromages à goût relevé, avec le foie gras.

Température de dégustation : 8 à 10 °