Vins Eugène Meyer

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

Gewurztraminer **2020**

Macération

Dégustation

Belle robe jaune orangée. Nez aux arômes intenses de zestes d'orange et d'oranges confites, avec des notes délicates de caramel au beurre salé. Très belle matière première. En bouche, le vin est sec, et corsé.On retrouve cette puissance arômatique avec des arômes de litchi, de rose, des notes d'épices et des saveurs de zestes d'orange.Pointe de tanins tendres en finale.

Aspect Technique

Cépages : *Gewurztraminer*
Alcool : 16.05 %
Sucres résiduels : 5 *g/l*
Acidité : 3.05 *g/l en H2SO4*
Appellation : A.O.C Alsace
Terroir : *Sol argileux siliceux calcaire*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
Vendanges : *Manuelles.*
Vinification : *Les raisins de cette Cuvée ont été soigneusement triés, égrappés et mis en cuve.Le jus fermente ainsi 15 jours au contact de la peau du raisin, ce qui permet une plus grande extraction des arômes et la transmission de la couleur du raisin au vin. Elevage en foudre sur lies fines pendant 9 mois, avec batonnage.*
Culture : *Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.*

Accompagnement

Il accompagnera à merveille les fromages à pate dure, les fromages corsés, la cuisine exotique ou orientale...

Température de dégustation : 12 à 14°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.