



Vins Eugène Meyer

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



Gewurztraminer 2006

Grand Cru Spiegel Sélection de Grains Nobles

Dégustation

Une robe jaune dorée, ambrée. Disque bien épais. Le nez est généreux et puissant. Une corbeille de fleurs, de fruits confits ponctués d'épices. En bouche attaque dense, liquoreuse, et volumineuse. Arômes de coing, de mirabelles surmatures, des nuances de miel, grande longueur en finale.

Vin de garde

Aspect Technique

Cépage : Gewurztraminer

Sucres résiduels : 87,6 g/l

Acidité : 5,2 g/l en A.T

Alcool : 13,86 %

Appellation : A.O.C Alsace Grand Cru Spiegel

Terroir : Marno-gréseux

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

Superficie : 30 ares pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

Vendanges : Les Sélections de Grains Nobles sont obtenues par tries successives de grains atteints de pourriture noble (*botrytis cinerea*). L'identité du cépage est plus discrète vu la concentration, ceci au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche exceptionnelle.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, débourage statique. 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.

Accompagnement

Ce vin se déguste seul ou en somptueuse conclusion d'un repas.

Température de dégustation : 8 à 10 °