Domaine EUGÈNE MEYER

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

www.eugene-meyer.fr

Gewurztraminer

Stein 2020

Le lieu dit Stein est situé sur la colline du Bollenberg.
Le Bollenberg s'étend sur les quatre villages d'Orschwihr, Bergholtz Zell, Westhalten et Rouffach. C'est un sol calcaire, avec une présence de minéraux riches en fer, tel que l'hématite, donnant cette couleur ocre aux parcelles. Cette colline bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel tout au long de la journée et d'une très faible pluviométrie. Le Bollenberg est un terroir très caillouteux. Son nom « Bollenberg » signifie « colline de cailloux » en Français.
C'est un extraordinaire ilot de biodiversité, abritant des espèces végétales et animales rarissimes. Une grande partie de la colline est d'ailleurs classée zone protégée.

Dégustation

Vin présentant une belle robe or pâle, d'une brillance éclatante. Arômes fins et intenses de roses, discrètement épicés. Gouleyant et franc, belle rondeur. Du gras et du nerveux. Capiteux, mais tout en finesse. Très féminin. Dentelle de fruits mûrs en finale. Finale chaleureuse, épicée, poivrée, avec une pointe d'acidité très fine. De l'élégance et de la persistance en bouche.

Aspect Technique

Cépages : *Gewurztraminer*
Sucres résiduels : *23.40 g/l*
Acidité : 2.49 g/l en H2SO4
Alcool : *14.16 %*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *sol calcaire*
Exposition : *Sud-est. En coteaux. Influence d'un micro-climat.*
Vendanges : *Manuelles.*
Vinification :*Pressurage pneumatique. Fermentation en cuve inox 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.*

Depuis 1620

Vins Eugène Meyer

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

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

Accompagnement

Charmera les réceptions à la fois à l'apéritif, au dessert ou sur une cuisine exotique épicée et parfumée. Son opulence s'harmonise également avec les fromages à goût relevé, tel que le Roquefort, le Pont l'Evêque, ou le Munster.

Température de dégustation : 8 à 10°C

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