



Gewurztraminer

Stein 2019

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.



Vins Eugène Meyer

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



Aspect Technique

Cépages : Gewurztraminer

Sucres résiduels : 23.84 g/l

Acidité : 2.95 g/l en H₂SO₄

Alcool : 14.01 %

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : sol calcaire

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

Superficie : 0.60 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

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.

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