



Gewurztraminer

2020

Dégustation

Vin présentant une belle robe or pâle, d'une brillance éclatante. Nez bouqueté, arômes floraux élégants, discrètement épicés. Au palais, vin velouté, à l'attaque présentant beaucoup de gras, qui enrobe parfaitement une charpente étoffée. Bouche pleine et délicate.

Arômes fins de fruits exotiques. Très belle matière première. 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 : 27.55 g/l

Alcool : 14.07 %

Acidité : 2.70 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : sol argileux-siliceux-calcaire

Exposition : Sud-est. En côteaux. 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 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

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