Domaine
FERNAND ENGEL

Gewurztraminer 2020 Clos des Anges - Doux / Sweet

Cépages :

Gewurztraminer

Situation des parcelles :

Parcelle dans le Clos des Anges. Sol argilo-limoneux sur roche mère marno-calcaire. Sol profond, compact, caillouteux et légèrement alcalin. Orientation Sud-Est, déclivité de 8 à 10%.

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.

Analyse sensorielle :

- Robe : Jaune or.
- Nez : Beau nez de surmaturité et de pourriture noble (mangue, coing, écorce d'orange, bananes séchée, vanille). Très belle intensité !
- Bouche : Attaque sur la douceur. Grand vin par son bouquet et sa densité. En bouche, les mêmes arômes typiques de la surmaturité se révèlent au palais (miel, fruits mûrs et fruits confits). Quelques notes de violette!
- Caractéristiques du vin : Vin rond et moelleux très charmeur.

Conseil :

- Alliance avec les mets : Seul, à l'apéritif, avec du foie-gras, ou des desserts délicats. Exemple : mousse de fruits exotiques, desserts glacés, gâteau aux noix, ...
- Température de service : 10°
- Garde : Très beau vieillissement : 15 ans

Domaine Fernand Engel
1 route du Vin
68590 RORSCHWIHR

+33(0)3 89 73 77 27
info@fernand-engel.fr
www.fernand-engel.fr