Domaine
FERNAND ENGEL

Gewurztraminer 2020 Sélection Grains Nobles - Doux / Sweet

Cépages :

100 % Gewurztraminer

Mention Sélection de Grains Nobles :

La richesse en sucres doit être supérieure à 18.2% d'alcool potentiel naturel pour le Gewurztraminer.

Situation des parcelles :

Parcelles de Bergheim, exposition Sud-Est sur sols bruns calcaires de roche mère : marne Oligocène. Sols rouges, profonds, caillouteux, en déclivité légère (2%), à très bon potentiel viticole.

Conduite du vignoble :

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

Analyse sensorielle :

- *Robe :* Dorée, ambrée, très brillante, larmes riches et denses.
- *Nez :* Intense, jovial et puissant, aux arômes de coing, de fruits secs, de raisins de corinthe, de fruits de la passion, ...
- *Bouche :* Attaque mielleuse et douce, belle concentration sur des notes soutenues de coings et de fruits confits. Vin puissant présentant un superbe contraste entre l'acidité et le caractère liquoreux.
- *Caractéristiques du vin :* Vin concentré et surmûr.

Conseil :

- *Alliance avec les mets :* Vin d'exception dont la puissance et la générosité exclu souvent un accompagnement... peut-être tout de même avec un foie-gras !
- *Température de service :* 6-8°
- *Garde :* 20 ans, voir plus

Domaine Fernand Engel
1 route du Vin
68590 RORSCHWIHR

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