



Gewurztraminer 2019 Vendanges Tardives Moenchreben - Doux / Sweet

Cépages :

Gewurztraminer

Mention Vendanges Tardives :

The sugar content must be greater than 16% of natural potential alcohol for Gewurztraminer

Parcels situation :

Plots in Bergheim. The place is named Rotenberg. South exposure on clay-limestone soils. Hard limestone rock. Solar terroir shallow, stony, with very good wine potential.

Vineyard work :

The exploitation is led according to the mode of the Organic Agriculture - controlled by ECOCERT - FR-BIO-01. Organic wine.

Tasting :

- *Colour* : Golden, honey colored, very shiny, presence of generous and syrupy tears.
- *Nez* : Très intense, complexe : Floral (jasmin, violette), Emphyreumatique (fumé, sarment brûlé), épicé, aux notes légèrement beurrés, Fruité (coing, pêche, lychees, goyave...), aux arômes de surmaturation (miel, cire d'abeille).
- *Bouche* : Attaque souple, bouche onctueuse, d'une étonnante fraîcheur malgré le caractère sirupeux, belle concentration, persistance des arômes de fruits confits et de fruits de la passion.
- *Caractéristiques du vin* : Vin de grande noblesse... A connaître !

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : Ne craint pas la solitude, sa richesse sera appréciée pour elle-même. Sa relative fraîcheur lui permet d'accompagner les foies gras poêlés ou cuits... Son caractère liquoreux saura s'allier avec certains desserts (desserts acidulés par exemple).
- *Température de service* : 8°
- *Garde* : 15 ans

