Domaine
FERNAND ENGEL

Gewurztraminer 2019 Grand Cru Altenberg de Bergheim - Doux / Sweet

Cépages :
Gewurztraminer
Situation des parcelles :
Le Grand Cru Altenberg est connu et réputé pour ces grands vins depuis le XIIe siècle. Sur le finage de la cité médiévale de Bergheim, ce vignoble court sur le face Sud du Grasberg, à une altitude de 220 à 320 m. Cette colline présente une position légèrement décalée vers l'est par rapport au front vosgien. Les vins produits sur ce terroir présente un accord parfait entre un corps puissant et une expression aromatique fine.
Au cœur du champ de failles de Ribeauvillé qui superposent des calcaires et des marnes du Jurassique moyen et inférieur, le sol se compose de sols marno-calcaires rouges très caillouteux, peu profonds et riches en fossiles.
Conduite du vignoble :
Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01. Vin biologique.
Analyse sensorielle :
- *Robe :* Jaune dorée, présence importante de larmes.
- *Nez :* Grande complexité aromatique. Notes de fruits mûrs et exotiques (coing, mangue, lychees). Caractère mielleux. Quelques notes épicées (cannelle, noix de muscade). Nuances chaudes de brioches.
- *Bouche :* Vin de garde puissant et racé. Présente à la fois un caractère moelleux une fraîcheur marquée, typique de ce Grand Cru. Expression aromatique subtile. Notes de fruits confits, d'amandes et d'épices…synonymes de concentration et de botrytis. Vin riche, caractères aromatiques proche d'une Vendanges tardives. Magnifique.
Conseil :
- *Alliance avec les mets :* Superbe avec du foie, gras. Pour certains desserts fins, les gâteaux acidulés S'apprécie aussi seul, à l'apéritif ou en digestif. Usage identique que pour une vendange tardive.
- *Température de service :* 10°
- *Garde :* 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