



Gewurztraminer 2021 Kugelberg - Moelleux / Medium sweet

Cépages :

Gewurztraminer

Situation des parcelles :

Parcelle de Rorschwihr, en coteau, sur le lieu-dit Kugelberg, exposition Est, sur sols argilo-calcaires et roche mère de calcaire dur. Sols profonds et caillouteux à très bon potentiel viticole.

Conduite du vignoble :

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

Analyse sensorielle :

- Robe : Jaune or.
- Nez : Intensité aromatique à dominante florale (rose épanouie) et fruitée (pêche blanche, mangue, lychees). Caractère épicée tout en finesse (épices de Noël, étoile d'anis, cannelle), côté mentholé.
- Bouche : Attaque suave et fraîcheur délicate, grande expression aromatique dès l'attaque, saveurs très persistantes de rose, de lychees, de pâte d'amande. Finale très bouquetée persistante. Notes de pain grillé, de bananes séchées et de coing.
- Caractéristiques du vin : Ce vin atteint le sommet de la typicité du cépage. Superbe. Très marqué rose et lychee.

Conseil :

- Alliance avec les mets : Admirable en association avec la cuisine exotique et asiatiques, les fromages forts. S'apprécie aussi seul ou à l'apéritif. Pour le foie-gras, bien-sûr. Pour les desserts...chocolatés, ou citronnés par exemple (moelleux au chocolat, tarte au citron meringuée).
- Température de service : 10°
- Garde : 10 ans

