



## **Gewurztraminer 2021 Réserve (pour Professionnels et Export) - Demi-sec / Medium dry**

### **Cépages :**

Gewurztraminer

### **Situation des parcelles :**

Parcelles situées à Bergheim sur sols bruns calcaires sur roche mère de calcaire dur. Sol très caillouteux, moyennement profond, légèrement alcalin. Bon réchauffement grâce aux cailloutis. Sols très favorable au Gewurztraminer.

### **Conduite du vignoble :**

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

### **Analyse sensorielle :**

- Robe : Jaune clair légèrement dorée.
- Nez : Nez avec des arômes de jeunesse très flatteurs (senteurs de rose, de fleurs blanches et de litchi). Étalage d'épices variés (étoile d'anis, cannelle, noix de muscade). Nuances de pain grillé.
- Bouche : Attaque suave et fraîcheur délicate, grande expression aromatique dès l'attaque, saveurs très persistantes de rose, de litchi, de pâte d'amande. Finale bouquetée persistante. Notes de bananes séchées et de coing.
- Caractéristiques du vin : Belle structure aromatique. Vin délicat et persistant

### **Conseil :**

- Alliance avec les mets : Ce vin de caractère accompagnera superbement les fromages à caractère (munster, roquefort, chèvre). Il mettra en valeur les desserts à nappages chocolatés, les tartes, biscuits secs, pâtes d'amandes, les salades de fruits. Admirable en association avec la cuisine exotique, asiatique, ou la cuisine épicée. S'apprécie aussi seul, à l'apéritif.
- Température de service : 10°
- Garde : 8-10 ans

