



Gewurztraminer 2023



Vin De Fruit

VIN BLANC DEMI-SEC - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Gewurztraminer.
 - ♪ **Provenance** : Epfig, Nothalten, Mittelbergheim.
 - ♪ **Age de la vigne** : 35 à 50 ans.
 - ♪ **Terroir** : 40 % Argilo-graveux, 60 % argilo-sablonneux.
 - ♪ **Vinification** :
 - 40% de macération pelliculaire (8 heures).
 - Pressurage basse pression.
 - Débourage à froid (24 à 36 heures).
 - Filtration des bourbes et réincorporation.
 - Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température.
 - Élevage en foudre sur lies fines avec bâtonnage de 6 à 8 mois.
 - ♪ **Dégustation** :
 - Au nez : très ouvert, notes d'épices et de fruits exotiques (litchis).
 - En bouche : rond (mais pas doux) et équilibré avec des arômes de litchis et papaye avec une finale épicée.
 - ♪ **Accords mets et vins** :
Apéritif, plats épicés et relevés, Cuisine chinois et Thai, fromages forts ou à pâtes persillées, dessert.
- Température de service** : 10 à 12 °C.
- Temps de garde** : 7 à 9 ans.

Degré alcoolique : 14 %vol. Acidité totale : 4.7 g/L.

Sucres résiduels : 11.5 g/L.

