



Gewurztraminer A.O.C. Alsace 2016

- ❖ Degré d'alcool 13,5% alc./vol.
- ❖ Cépage Gewurztraminer
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire
- ❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

« Gewürz » signifie épice, ce qui est très révélateur du caractère de ce cépage. Le Gewurztraminer a un fruité prononcé, du type ananas ou litchi et des notes de rose dans la plupart des cas. Les épices se définissent le plus souvent par des touches de noix de muscade et de poivre blanc.

Vin d'une couleur jaune or pâle, brillante et limpide. Très intense au nez, ce gewurztraminer développe des arômes caractéristiques d'épices, de raisins secs et de marc. Quelques notes florales (rose) lui apportent fraîcheur et délicatesse. La bouche est puissante et à la fois désaltérante. La matière est bien équilibrée et ample au palais. Un vin très expressif, toujours sur les épices avec quelques notes de miel. Une grande persistance aromatique et une belle fraîcheur en fin de bouche.

Un vin très représentatif du cépage.

❖ Accords Gourmands

Souvent servi en apéritif, lors de réception, ou sur des desserts, tartes aux fruits. Il accompagne aussi, lorsqu'il est puissant, les fromages à goût relevé comme le Roquefort, le Munster et le Brie de Melun. Il se marie parfaitement avec un homard à l'Armoricaine. Idéal sur la cuisine exotique, relevée ou épicée.

- ❖ Service 10 et 12°C

❖ Conservation



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE

Gewurztraminer
A.O.C. Alsace
2016

Consommation optimale jusqu'à cinq ans



CONTIENT DES SULFITES

www.pfaffenheim.com