



Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepfle A.O.C Alsace Grand Cru 2017

- ❖ Degré d'alcool alc 13% 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. Belle couleur. Jaune or étincelant. Brillant et limpide. Le nez très subtil d'épices et d'écrotes d'orange dévoile toute la richesse après une légère aération: des arômes de miel, de cacao et d'agrumes mûrs lui confèrent une belle complexité. Des notes minérales en fond lui apportent fraîcheur et vivacité. L'attaque en bouche est soyeuse. Très riche, d'une belle amplitude, il développe toute sa puissance en restant équilibré. Il s'exprime tout en rondeur au palais, sur des arômes de pâte de fruits, de chocolat ou encore d'agrumes confits avec quelque notes de cannelle et de poivre rose. La finale est largement dominée par l'expression du grand cru Zinnkoepfle: élégance, finesse et pointe calcaire subtilement dosée. Un vin de très grande garde qui mérite quelques années en cave pour s'épanouir et vous livrer tout son potentiel, sa richesse et sa complexité aromatique.

❖ Accords Gourmands

Il peut être bu en apéritifs, avec le foie gras, le fromage et les desserts de fruits. Il est traditionnellement apprécié comme vin de réception avec les canapés et amuse-bouches. Mais il peut également accompagner tout un repas, à condition de savoir bien doser la force des vins. Avec les foies





Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepfle
A.O.C Alsace Grand Cru
2017

gras, frais ou poêlés, un Gewurztraminer Grand Cru ZINNKOEPFLE riche et concentré reste le roi.

Le Gewurztraminer est tout particulièrement indiqué sur les fromages au goût prononcé (Roquefort, Munster). Feuilleté de munster au cumin, petite salade, éclats de pommes et cerneaux de noix. Avec les desserts, vous ferez appel à un millésime plus ancien, aux arômes plus complexes.

❖ Service 10 et 12°C

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 8 ans.

