

Steinert Grand Cru Gewurztraminer A.O.C Alsace Grand Cru 2016



❖ Récompense



❖ 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. Belle couleur jaune or, brillante et limpide. Le nez demande une légère aération pour s'ouvrir pleinement. Des arômes de pain d'épices et de fruits mûrs s'expriment finement. L'attaque en bouche est puissante et soyeuse. La Steinert possède un beau volume et une fraîcheur subtile, ce qui complète parfaitement son équilibre au palais. Il s'ouvre agréablement en fin de bouche. Les arômes de fruits jaunes dominent et évoluent vers des notes plus épiciées. Il reste très marqué par ses origines calcaires : une grande profondeur et beaucoup de corps.

❖ Accords Gourmands

Le Steinert se déguste à apéritif, avec le foie gras, le fromage et les desserts pas trop sucrés.



**Steinert Grand Cru Gewurztraminer
A.O.C Alsace Grand Cru
2016**



Il est traditionnellement apprécié comme vin de réception avec le "Kugelhof" ou les canapés et amuse-bouches. Il accompagne tout un repas, à condition de savoir bien doser la force des vins. Avec les foies gras, frais ou poêlés, un Gewurztraminer Grand Cru STEINERT riche et concentré reste le roi. Un Gewurztraminer de grande origine n'a pas son égal avec les cuisines exotiques, mêlant avec talent les épices douces ou plus fortes (curry en particulier).

Il est tout particulièrement indiqué sur les fromages au goût prononcé (Roquefort, Munster), un 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 5 ans.