



GEWURZTRAMINER - GRAND CRU STEINERT VENDANGE TARDIVE

Millésime : 2008

Alcool : 10.8%

Acidité : 6.5 g/l AT

Sucre résiduel : 99.0 g/l

Terroir

Orienté vers l'Est, le Steinert, au Sud du ban de Pfaffenheim est le plus abrupt des vignobles de la commune. Son sol, sec et filtrant, est très largement calcaire. Il forme un terroir homogène dans le Dogger oolithique que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert

Dégustation

Robe jaune d'or - arômes intenses de poire mûre, de pêche jaune, de rose fraîche, avec des notes poivrées et fumées - palais moelleux, suave et frais, avec des saveurs de mangue mûre et d'eau de rose - finale longue, tendre et poivrée.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Apéritif ou à la place d'un dessert - pour le plaisir, à tout moment