

ALSACE GRAND CRU

Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

Gewurztraminer

2011

PIERRE FRICK

*Grand Cru
Steinert*

mis en bouteille par :

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

☎ 03 89 49 62 99 - pierrefrick.com

ALC. 13% BY VOL.

Produce of France

750 ML



VIN ISSU DE RAISINS DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifié par FR - BIO - 01



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

GEWURZTRAMINER 2011 GRAND CRU STEINERT

Alcool : 12,2 %
Acidité : 4,3 g/l AT
Sucre résiduel : 58,3 g/l

Sulfites totaux : 64 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

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

Particularité d'élevage

Maturation sur lies fines pendant 7 mois en vieux foudre de chêne. Mise en bouteille en mai 2012.

Dégustation

Robe jaune paille - nez exubérant de mandarine, de miel d'oranger, de menthol, de citron bergamote, de pralin, de pivoine, de mangue mure, de rose fraîche et d'épices (cannelle, safran) - bouche suave et fraîche - saveurs de mandarine confite, de bergamote, de gingembre, d'eau florale de géranium, de vanille, de violette et de pralin - longue persistance de gingembre et de rose.

Température conseillée : 10 °C-

Accompagnement

vin d'apéritif, avec une tarte aux fruits, vin à découvrir pour lui-même