



GEWURZTRAMINER 2014 STEINER

Alcool : 14.3

Acidité : 5.7

Sucre résiduel : 6.4

Vin Nature - sulfites totaux : 23 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

Orienté vers l'Est, le terroir Steiner, 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 Steiner.

Particularité d'élevage

Maturation sur lies fines pendant 10 mois en vieux foudre de chêne. Mise en bouteille en juillet 2015

avec un ajout minimal de sulfite.

Dégustation

Couleur jaune d'or - arômes denses de rose fanée, d'anis étoilé, de cire d'abeille et de sumac - vin riche et tonique aux saveurs de compote de pêche rouge de vigne, d'agrumes confits (mandarine), d'anis étoilé et de safran - finale très longue épicée (poivre).

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Apéritif, tajine au citron confit, viandes blanches en sauce aux épices, fromages corsés (époisses, munster) - vin à découvrir aussi pour lui-même.