



GEWURZTRAMINER 2008 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Alcool : 10.6 %
Acidité : 7.2 g/l AT
Sucre résiduel : 161,8 g/l

Sulfites totaux : 190 mg/l (UE : 400 mg/l autorisés pour liquoreux)

Terroir

Argilo calcaire, au flanc du Rot Murlé orienté N-E. Particularité de récolte : la cueillette est réalisée par tri à la vigne. Seuls les grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sont sélectionnés minutieusement sur chaque grappe.

Particularités de récolte

La cueillette est réalisée par tri à la vigne. Seuls les grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sont sélectionnés minutieusement sur chaque grappe.

Particularités d'élevage

6 mois d'élevage sur lies fines avant mise en bouteilles en avril 2009.

Dégustation

Robe jaune d'or aux reflets cuivrés - arômes riches et denses de mandarine confite, de citron bergamote, de poire mure, de mangue et d'épices douces - bouche ample, suave et fraîche, avec une balance parfaite entre l'onctuosité et la fraîcheur - saveurs de mangue mure, fruit de la passion, liqueur de rose, marmelade d'orange, poire confite, violette et poivre - vin très persistant sur la fraîcheur, le citron confit et les notes poivrées.

Température conseillée : 10 °C

Accompagne

Vin liquoreux à déguster en guise de dessert et à tout moment en vin de méditation