

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES AOC Alsace

Accords mets-vin :

Apéritif, vin de réception et plaisir
cuisine exotique, foie gras
desserts aux fruits secs

Dégustation :

Le vin est très riche, se présente sous une robe jaune dorée. Il exprime des notes complexes de fruits exotiques frais et confits et de miel, on dit que ces vins sont botrytisés, arômes apportés par le champignon de la pourriture noble le Botrytis. Ce sont des vins liquoreux rares, puissants et doux, d'une grande présence et longueur au palais.

Commentaire :

Ces mentions complémentaires à l'appellation Alsace sont reconnues par décret en 1984, pour les cépages Riesling, Muscat, Pinot-Gris et Gewurztraminer. La réglementation stipule que la vendange doit être manuelle et atteindre une concentration en sucre très élevée (270 g/l de sucre). Celle-ci est obtenue par surmaturation et concentration dues à la pourriture noble au gré d'une belle arrière saison après les vendanges traditionnelles.

Température de service : 8-10° C.

Conservation : 3 à 10 ans.

Donnée techniques :

Cépage Gewurztraminer

Sol limono-argilo-sableux.

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

13 % vol, 74 g/l S.R et 4.9 g/l A.T.

