

Gewurztraminer 2013

La production en Alsace a commencé vers 1511.
Les premiers clones ont été sélectionnés vers 1870 et dès lors les vignerons parlent de Gewurztraminer (*Traminer épicé*).

Ce cépage occupe 2700 hectares en Alsace et produit un vin puissant et aromatique.

C'est en Alsace que ce cépage atteint toute sa perfection, son fruité rappelle à merveille celui du raisin. Il est corsé, bien charpenté et bouqueté. Son goût épicé envoûte longuement et subtilement le palais. **Nous privilégions son caractère sec.**

Ce Gewurztraminer 2013 commence tout juste à se développer en bouteille. Ce vin est marqué par une finesse, une pureté et une vivacité propre au millésime 2013.

Une sélection rigoureuse des raisins nous a permis de produire cet excellent Gewurztraminer fruité et frais, un Gewurztraminer «discipliné». Il en résulte un vin à la trame serrée, au fruité prononcé et qui devrait se garder environ cinq années.

Le Gewurztraminer est un excellent apéritif, Il se marie bien avec des mets relevés, les cuisines asiatiques ou orientales, des plats épicés, le foie gras, le homard, les poissons fumés.
C'est également le vin blanc des fromages puissants, il connaît un mariage passion avec le Munster.

Ce vin se déguste frais entre 10 et 12°.

Il est conseillé de conserver les bouteilles entre 14 et 16 degrés à l'abri de la lumière et de préférence avec une humidité suffisante.



Alcool : 13%
SR : 11 g/l
AT : 6,11 g/l