

Gewurtzraminer

Grand cru Goldert 2018



Dégustation

Robe jaune d'or, nez discret de fruits bien mûrs, confit, bel équilibre fraîcheur, structure, alcool et sucre. Vin profond, fin, vin de garde.

Assez moderne dans l'approche, sucrosité bien gérée !

Accords mets / vins

Accompagne les plats asiatiques / sushi / tajines / entremet citron / rhubarbe groseille.

Caractéristiques techniques

Alcool : 13% vol

Sucres résiduels naturels : 35 gr

Acidité : 4,8 AT

Terroirs : Terroirs marno-calcaires

Exposition : Sud, Sud/Est

Culture : Haute Valeur Environnementale

Sucrosité : Doux

Temps de garde : 15 ans

Appellation : AOC Alsace Grand Cru

Cépage : Gewurtzraminer

Vendanges : Manuelle avec tri, légère macération

Vinification : Fermentation thermo régulée, en cuve inoxélevage sur lies fines

Dégustation : 8°C

Commentaire de dégustation

Une robe jaune d'or, concentré, aux reflets verts. Le nez est mur, raffiné, aux effluves de poivre de Sichuan, de Bergamotte. L'équilibre de bouche, basé sur des tanins calcaires, est une combinaison réussie entre une douceur suave et une acidité exotique, qui s'affine et s'élanche sur la longueur salivante.

Foie gras, Fromages bleu ou pâte lavée, desserts exotiques ou chocolat blanc.



Romain Ittis

meilleur sommelier de France

SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68240
Guebenschwihr
www.weck.alsace