

Gewurtztraminer

Préliminaire 2023



Dégustation

La robe est jaune or aux reflets jaune paille. Le nez est expressif aux notes épicées type poivre noir, l'ensemble est plaisant et complexe.

La bouche est souple aux saveurs de citron confit.

La structure est gastronomique avec une finale sur la puissance mêlée à une belle fraîcheur.

Accords mets / vins

Se boit à toute heure de la journée. Accompagne les apéritifs, mets épicés, cuisine asiatique et desserts.

Caractéristiques techniques

Alcool : 13,5% vol

Sucres résiduels naturels : 16 gr

Acidité : 4,8 AT

Terroirs : Terroirs marno-gréseux, terroirs marno-calcaires

Exposition : Sud, Sud/Est

Culture : Haute Valeur Environnementale

Sucrosité : Moelleux

Temps de garde : 5-8 ans

Appellation : AOC Alsace

Cépage : Gewurtztraminer

Vendanges : Manuelle avec tri, légère macération

Vinification : Fermentation thermo régulée, en cuve inox ou foudre de bois, élevage sur lies fines

Dégustation : 8°C

SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420
Gueberschwihr
www.weck.alsace