

Gewurztraminer

Grand cru Goldert 2020



Dégustation

La Robe est jaune d'or. Le nez est discret, aux notes de fruits bien mûrs et confits. Il offre un bel équilibre de fraîcheur grâce à sa sucrosité bien structurée. Ce vin de garde est fin et profond.

Assez moderne dans l'approche, sucrosité bien gérée !

Accords mets / vins

Accompagne les plats asiatiques / les sushis / les tajines / les entremets citronnés / la rhubarbe et les groseilles.

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 : Moelleux

Temps de garde : 15 ans

Appellation : AOC Alsace Grand Cru

Cépage : Gewurztraminer

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, émettant un parfum mur et raffiné, aux effluves de poivre de Sichuan, de Bergamotte. Donne un parfait équilibre dans la bouche, basé sur des tanins calcaires, est une combinaison réussie entre douceur suave et 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 68420
Guebenschwihr
www.weck.alsace