

Domaine Sylvie Spielmann, Alsace, France
Gewurztraminer Grand Cru Kanzlerberg 2011
AOP Alsace Gewurztraminer Grand Cru



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 14 %
Conditionnement : 0,75 cl
Sucre résiduel: 25,7 gr / litre



Cépages

100 % Gewurztraminer



Terroir

Terroir: Bergheim - Kanzlerberg (Mont Saint-Jean, vigne cultivée à l'époque par les chevaliers de l'ordre de Saint-Jean de Malte)
Type de sol: marnes grises et noires à gypse du Keuper sur roche métamorphique avec inclusions de baryte blanche et de fluorine violette
Superficie: 3,4 ha (plus petit grand cru d'Alsace)
Exposition: sud, sud-ouest
Vignes âgées de 26 ans



Viticulture

Agriculture biologique (certifié Ecocert)
Biodynamie
Rendement: 50 hl / ha
Vendanges manuelles



Vinification

Vinification traditionnelle
Levures indigènes
Elevage sur lies pendant 9 mois



Service

Entre 10 et 12° C



Garde

5 à 30 ans



Accord

Apéritif
Foie gras en terrine
Plats sucrés-salés (canard à l'orange)
Fromages corsés
Desserts (agrumes, bananes flambées, ..)



Dégustation

Un grand vin au nez de pamplemousse rose, pivoine, poire et d'origan. La bouche est moelleuse avec des notes d'agrumes confits et d'épices, avec une belle fraîcheur en finale caractéristique du Kanzlerberg. Un vin de grand avenir pour les amateurs de vin de garde

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE