

Domaine Loberger, Alsace, France
Gewurztraminer Grand Cru Spiegel 2015
AOC Alsace Gewurztraminer Grand Cru



Informations

Couleur : Blanc
Taux alcool : 15%
Conditionnement : 0,75 cl
Vin tranquille moelleux : sucre résiduel 34,2 g



Cépages

100 % Gewurztraminer



Terroir

Le grand Cru Spiegel (qui signifie « le miroir ») est l'un des 51 Grands Crus Alsacien, et le seul localisé sur le village de Bergholtz. Sur une pente moyenne comprise entre 260 et 315 mètres, il s'oriente à l'Est. Ce terroir est propice à l'épanouissement du Gewurztraminer qui se révélera par des arômes expressifs. Type de sol : argilo-gréseux



Viticulture

Agriculture biologique suivant les principes de l'agriculture biodynamique (certifié par Demeter et Biodyvin). La vigne n'est pas exploitée, elle est accompagnée et renforcée par des préparations à base de plante (osier, prêle, camomille, ortie) et de compost. Le travail manuel remplace la chimie : la vigne ne connaît aucun intrants chimiques ou produits de synthèse. Les rendements sont volontairement limités. Les vendanges sont intégralement manuelles et le tri est effectué à la vigne.



Vinification

Comme à la vigne, aucuns intrants ou produits de synthèse n'est utilisés dans l'élaboration des vins. La fermentation s'effectue par le biais des levures indigènes présentent naturellement sur le raisin. Après fermentation, ce vin est élevé entre 9 et 12 mois sur ses lies fines, puis il est soutiré, filtré et mis en bouteille.



Service

8 à 10°C



Garde

15 à 20 ans



Accord

Ce gewurztraminer s'accorde à merveille avec une cuisine asiatique ou sur des plats épicés. Aussi, dégustez ce vin avec un plateau de fromages forts (Epoisses, Munster, Maroilles, bleus, etc). Pour finir, ce Gewurz accompagnera également un dessert au chocolat noir. Cependant, ce vin peut être un dessert en lui-même. Certains l'apprécieront également en apéritif.



Dégustation

Ce Gewurztraminer doré offre un nez safrané, enrobant, aux notes de raisins secs. La bouche est onctueuse et puissante révélant en final des notes de thé vert, de poivre et de rose.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE