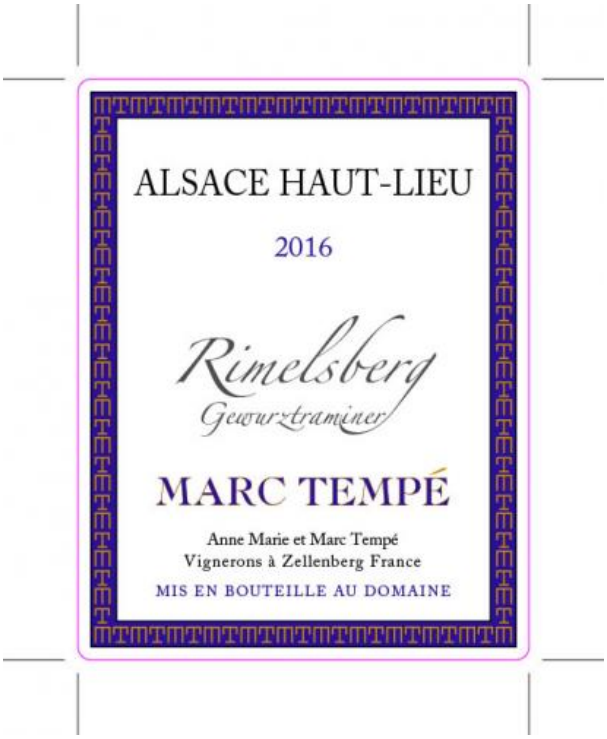
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 21/08/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 12

SUCRES RESIDUELS g/l : 47.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.74

Ph : 3.39

RENDEMENT hl/ha : 31

VENDANGES : manuelles

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en pièces de plusieurs vins pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Issu de sols marneux, le Gewurztraminer Alsace Rimelsberg 2016 est très élégant et raffiné au nez. Salé et intense en bouche, c'est un magnifique Gewurztraminer avec des fruits luxuriants, élégants, précis avec une longue finale. La bouche est riche, intense, très dense et structurée avec des tanins fermes et de belles saveurs fleuries.

COMMENTAIRE : From marly soils, the 2016 Alsace Gewurztraminer Rimelsberg is very elegant and refined on the nose. Salty and intense on the palate, this is a gorgeous Gewurztaminer with lush, elegant, precise and finessed fruit and a long finish. The palate is rich, intense, very dense and structured with firm tannins and nice oak flavors. A baby that needs some years to integrate the tannins. Tasted October 2018. ROBERT PARKER / note 93/100

DOMAINE MARC TEMPE – 16 Rue du Schlossberg – 68340 ZELLENBERG
0033 3 89 47 85 22 – email : marctempe@wanadoo.fr