



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 22/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 60.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.43

Ph : 3.55

RENDEMENT hl/ha : 26

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : le sous-sol est argileux à réaction calcaire, très précoce, solaire. Exposition Sud Est à flanc de colline

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage 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 totales en fût de plusieurs vins pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez d'agrumes confits, d'ananas rôtis, de caramel, nuance de gousse de vanille. Bouche exubérante toute en fruit et démonstration. Fruité éclatant et plaisant, équilibre acidulé et juteux.

ACCOMPAGNEMENT : Ronde de fromages ou tartes aux fruits d'automne.