



# Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

## Fiche Technique



**Dénomination commerciale :** Gewurztraminer Cuvée Emma  
Jean-Bernard ZIEGLER

**Cépage :** Gewurztraminer

**Couleur :** Blanc

**Volume :** 75 cl

**Millésime :** 2016

**Agès des vignes :** 50 ans

**Terroir :** Calcaire (parcelle issue du Bollenberg)

**Production :** en lutte raisonnée, et désherbage mécanique

**Vendange :** manuelle ou mécanique

**Suivi œnologique** journalier par notre œnologue conseil.

**Élevage :** en fut inox avec système de thermorégulation.

**Filtration :** tangentiel

**Mise en bouteille :** au domaine par un prestataire, bouchage liège

**Analyse :**

Alcool 13°

Sucre résiduel : 37.1g

### Dégustation

C'est un vin corsé, demi sec, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras. Nez expressif aux notes de fruits jaunes compotés, de coing, de pâte de fruits

Bouche douce en attaque avec une structure charnue et Gourmande, belle persistance.

### Accords mets-vins

Image même de l'originalité et de la typicité des vins d'Alsace, le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés mais également le foie gras et les épices ou les herbes aromatiques les plus fortes. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats : cuisine asiatiques, poissons travaillés, tajines, sucré-salé.



1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12 - Fax 03 89 76 89 26 – Port. 07.70.76.73.00

Email : [vins-jbiegler@orange.fr](mailto:vins-jbiegler@orange.fr)

Banque : Credit Mutuel Orschwihr N° compte : 10278 03303 00016010145 75

EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z - n° tva Intracom : FR78 34938034500018