



Noémie & Jean-Bernard Ziegler,
Grand Cru - Terroirs du Bollenberg

Alsace

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Gewurztraminer

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Gewurztraminer

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2022

Age des vignes : 25 ans

Terroir : Calcaire (parcelle issue du Bollenberg)

Production : Agriculture biologique

Vendange : manuelle

Suivi œnologique : quotidiennement par moi-même et une fois par semaine par notre œnologue conseil.

Elevage : en fut inox thermorégulé.

Filtration : Tangentielle et avant mise, filtration sur plaque.

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire, bouchonnage traditionnel en liège

Analyse :

Alcool 13.5°

Sucre résiduel : 2g/L

Dégustation

C'est un vin de belle expression, bien charpenté avec de l'ampleur et de la complexité. Particularité de notre Gewurztraminer, c'est une explosion de fruits exotiques et de belles notes de rose et de géranium. Structure chaleureuse et gastronomique.

Ce vin trouve son équilibre sur le sec.

Accords mets-vins

L'originalité et de la typicité même 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 asiatiques et orientaux.



Jean-Bernard ZIEGLER 1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12
Email : contact@domaine-jbiegler.fr site : www.domaine-jbiegler.fr
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

