



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Gewurztraminer **Cuvée Emma**

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Gewurztraminer

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2022

Agès des vignes : 50 ans

Terroir : Argilo Calcaire (versant Est 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 avec système de thermorégulation.

Filtration : Tangentiel et avant mise filtration sur plaque.

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

Analyse :

Alcool : 13.5°

Sucre résiduel : 30g/L

Dégustation

C'est un vin moelleux, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras. Nez expressif aux notes d'abricot et de coing.

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 ; les épices ou les herbes aromatiques les plus fortes. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats : cuisines asiatiques, poissons travaillés, tajine sucré-salé.

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

