



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Gewurztraminer **Cuvée Théodore**

Domaine Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Gewurztraminer

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2022

Age des vignes : 50 ans

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 15.5°

Sucre résiduel : 150g/L

Dégustation

Vin exceptionnel, moelleux, concentration de fruits confits, ample, opulent, typé Grain Noble ; vin de dégustation.

Accords mets-vins

Il sera parfait en dégustation, à tout moment de la journée, surtout prendre le temps de le déguster

Il se suffit à lui-même.

Le Gewurztraminer constitue une sélection particulièrement aromatique d'un vieux cépage connu de tout temps en alsace, le Traminer rose. Étymologiquement la dénomination Gewurztraminer signifie « épice ».

