



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Gewurztraminer
Grand Cru SPIEGEL

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Gewurztraminer

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2020 en reconversion biologique

Âges des vignes : 10 ans

Terroir : Marno Gréseux

Production : en reconversion biologique

Vendange : manuelle

Suivi œnologique journalier par notre œnologue conseil.

Pressurage : Pressoir pneumatique

Elevage : Fermentation en cuve inox thermorégulée

Filtration : tangentielle

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

Analyse :

Alcool : 15°

Sucre résiduel : 9g

Dégustation

Sec - Ce Gewurztraminer, issu de notre parcelle classée en Grand Cru est puissant au nez et présente en bouche une compotée de pêche-ananas et des arômes épicés en bouche qui se combinent pour former un ensemble fin et suave

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.

