GRANDS VINS D'ALSACE

PAUL KUBLER

Vignerons depuis 1620



Nuances de Neroli *2025*

AOC ALSACE ***GEWURZTRAMINER***

Capricieux tel un parfum, le gewürztraminer nous rappelle cette huile essentielle produite à partir de la fleur de bigaradier; aux arômes rafraîchissants et envoutants, épicés avec ses notes suaves et fleuries nous évoquant toute la sensualité et la délicatesse de cette cuvée.

Exposition: Sud Est & Sud

Géologie: Loess sur dalle calcaire & Grès rose

Années de Plantation: 1981, 1985, 1997, 2005 & 2010

Densité de plantation: 5000 à 6000 pieds/ha

Viticulture: Raisonnée

Vendanges: Manuelles le 17 septembre 2025

Vinification: Pressurage doux pendant 5 heures en raisins entiers. Débourbage léger et fermentation en cuve inox durant un mois.

Elevage: En cuve inox sur lies totales juqu'au printemps, puis sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille le 27 juillet 2026.

Nombre de bouteilles produites: 3000

Données Analytiques: Alcool: 13,4 %.vol
Acidité Totale (Tartaric acid): 6.5g/l
Sucres résiduels: 19g/l

Notes de Dégustation: Nez opulent aux arômes puissants et délicats (litchi, rose, mangue, fruit de la passion) sur une une trame citronnée et épicée. Bouche alerte, tenue par l'équilibre entre la suavité et les saveurs salines. Une cuvée toute en volume, croquante et digeste à la fois.

Accords: Laissez-vous surprendre par ce vin qui ne cherche qu'à vous séduire; parfait à l'apéritif, foie gras en brioche, saumon fumé en entrée, ou pourquoi pas quelques tapas. La cuisine Thaïlandaise se comportera à merveille tout comme la cuisine indienne et créole.