Domaine familial de 18.5 hectares situé à Katzenthal depuis trois générations. Dans le respect des terroirs nous cultivons nos vignes selon un mode biologique, certification ECOCERT.

GEWURZTRAMINER RESERVE 2022



Appellation: A.O.C Alsace

Pays: France

Cépage: Gewurztraminer

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 44 g/l
(Indice 4 : aromatique et riche)

Rendement: 34 hl/ha

Acidité : 3.78 g/l H2SO4

Alcool : 13.5 °

Age moyen des vignes : 28 ans

Garde : 2022-2028

Terroir : Assemblage de différentes parcelles, terroirs marno greseux, calcaire et granitique

Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage de plusieurs mois sur lies fines en cuve inox.

Dégustation : Très aromatique avec des notes pures de rose, d'épices, de fruits exotiques, il présente une bouche riche mielleuse, avec une finale fraîche et acidulée.

Accord : A l'apéritif, en solo, avec des fromages forts (Munster, bleu, Epoisses) et également avec les cuisines asiatiques.