



Alsace Gewurztraminer Réserve 2011



Appellation : AOC Alsace

Taille du vignoble : 22 hectares

Situation du vignoble : Sigolsheim et Thann (Haut-Rhin) à Kintzheim (Bas-Rhin)

Terroir : Argilo-calcaire, granit, schiste, sablonneux.

Cépage : 100% Gewurztraminer

Rendement : 76 hectolitres/hectare

Vinification : Vinification traditionnelle avec fractionnement qualitatif des jus, fermentation à température contrôlée, élevage sur lies fines (autolyse des levures) en cuve Inox.

Viellissement : Cuves Inox

Longévité : 4 à 6 ans

Date des vendanges : Mi-octobre

Age des vignes : 29 ans

Dégustation : Arômes de roses, de fruits exotiques ainsi que des arômes d'épices. Ce vin riche et charnu est demi-sec. Belle persistance en fin de bouche.

Mets : Il accompagnera avec bonheur des mets épicés, surtout une cuisine asiatique. Savoureux avec les fromages relevés, tels que Roquefort ou Munster. Idéal à l'apéritif.

Analyses :

- **Millésime** : 2011
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 4,58 g/l
- **PH (Acidité en PH+)** : 3,54
- **Sucres résiduels** : 15,7 g/l
- **Titre Alcool. Volum.** : 13,40%