

GEWURZTRAMINER 2007 VENDANGES TARDIVES



Caractère

Cette vendange tardive présente un profil plus floral qu'épicé. La bouche est portée par un sucre fin et parfumé d'arômes de miel et de pralin.

Accompagne

Apéritif, foie gras, fromages à pâte persillée, dessert.

Fiche technique

Sucre résiduel : 104 g/l

Alcool : 12.8°

Acidité totale : 4.7 g/l

pH : 4.0

La terre et la vigne

*Issue d'une parcelle plantée en 1959 dans le lieu dit Hardt en bas du village de Heiligenstein
Vendangé le 17 octobre 2007.*

Rendement de 22 hl/ha.

Vinification

Vinification de 6 mois en cuve inox.

Stabilisation : filtration fine sur plaques de cellulose. Sulfitage.

S02 total : 220 mg/l – S02 libre : 40 mg/l.

Mise en bouteille au mois de mars 2008.