



Gewurztraminer 2007

La production de Gewurztraminer en Alsace a commencé vers 1511.

Les premiers clones ont été sélectionnés vers 1870 et dès lors les vignerons parlent de Gewurztraminer (Traminer épicé).

Ce cépage occupe 2700 hectares et produit un vin puissant aux alentours de 13 degrés d'alcool.

C'est en Alsace que ce cépage atteint toute sa perfection, son fruité rappelle à merveille celui du raisin.

Il est corsé, bien charpenté et bouqueté. Son goût épicé envoûte longuement et subtilement le palais. Nous privilégions son caractère sec.

Le millésime 2007 est fort agréable, bien en fruit et en fraîcheur. Excellent millésime en Alsace où la vendange était très saine et mûre. Rares sont les années où état sanitaire parfait de la vendange, acidité et richesse en sucre sont réunis dans un très bel équilibre.

Ce Gewurztraminer se marie très bien avec des mets relevés, les cuisines asiatiques ou orientales, des plats épicés, le foie gras, le homard, les poissons fumés.

C'est le vin blanc des fromages puissants, il connaît un mariage passion avec le Munster.

Ce vin se déguste frais entre 10 et 12°.

Il est conseillé de conserver les bouteilles entre 14 et 16 degrés à l'abri de la lumière et de préférence avec une humidité suffisante.

