

GEWURZTRAMINER GRAINS NOBLES

Note de dégustation:

La robe est intense et d'un jaune doré profond.

Le nez est dominé par des notes de sur-maturité et de concentration sur des arômes de miel, de fruits exotiques, de fruits confits ou de fruits cuits.

La bouche est ample, suave, enivrante et on y retrouve des arômes de surmaturation d'une très grande persistance. Cette puissance n'exclue ni la précision ni une certaine fraîcheur qui vient affiner la structure.

La finale se déploie sur une longueur remarquable et une merveilleuse complexité.

Alcool: 14,62% vol.

Sucre: 85,4 g/L

Acidité: 2,76g H₂SO₄/L

Cépage: 100% Gewurztraminer

Sol: argilo-calcaire

Vinification: Cuve

Le mot du Vigneron :

« Le Gewurztraminer dans sa concentration maximum ! C'est un cépage exubérant par nature qui, vinifié en sur-maturité, est à l'apogée de l'expression aromatique des vins Alsaciens. Un Grand liquoreux de gastronomie. »

Dégustation: 9 - 11°C

Accord mets/vins:

- Tajine aux pruneaux ou aux abricots
- Foie Gras au figes, à la confiture d'oignons / réductions
- Desserts puissants, aux fruits exotiques, aux agrumes, au chocolat
- Canard sauce à l'orange

« J'ai l'âme d'un confiseur. »

www.domaine-wassler.fr

