

Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Bergheim

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VITIGNO

Gewurztraminer 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in grandi botti di legno, tutte centenarie, che permettono una maturazione lenta e controllata del vino, favorendo il mantenimento della complessità e delle sfumature aromatiche.

L'affinamento dura almeno cinque anni in bottiglia, periodo durante il quale il vino acquisisce struttura, eleganza e una longevità significativa.



GRANDS VINS D'ALSACE
Gustave Lorentz
à Bergheim depuis 1836
FRANCE



ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino è prodotto da uve Riesling al 100% provenienti dal prestigioso Grand Cru Altenberg di Bergheim. Il terreno è argilloso e calcareo e le viti sono molto vecchie, tra i 30 e 50 anni. Orgoglio dei viticoltori di Bergheim, l'Altenberg è rinomato per i suoi vini pregiati già dalla fine del 13° secolo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere il colore è giallo oro intenso. Al naso si percepiscono profumi complessi di curcuma, zafferano, pepe bianco, litchi e semi di cumino. Al palato emerge una dolcezza avvolgente accompagnata da note agrumate di arancia di Siviglia e kumquat, con un finale lungo, elegante e raffinato, che esalta l'unicità di questo Gewurztraminer Grand Cru. Vino certificato biologico.