

# Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Bergheim

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## VITIGNO

Gewurztraminer 100%

## 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.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari in acciaio inox a temperatura controllata. Vino raffinato, dotato di forza espressiva e particolare autenticità.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere il colore giallo oro intenso cattura gli occhi. Al naso è sorprendentemente complesso, con ricchezza e languidezza che evocano i vortici lenti e sognanti della crema di curcuma al miele, la fragranza dello zafferano e la luce dorata della sera. Ci sono note di pepe bianco che si combinano con il litchi, oltre a semi di cumino, olio di rosa e grani di pepe rosa. Al sorso, questo vino vanta intense note agrumate come quelle delle arance di Siviglia, dei kumquat e una dolcezza da incanto. Il volume è distribuito in piani e angoli smussati, con un gusto dolce e puro e un finale lungo e maturo.

