

Gewurztraminer Réserve

ALSACE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista si presenta con un colore oro chiaro e brillante, che anticipa la ricchezza del profilo olfattivo. Il naso è intensamente profumato, caratterizzato da note generose di rosa, frutta esotica, soprattutto litchi, e delicate spezie sottili che contribuiscono a una piacevole complessità. Al palato è morbido, setoso e ricco, con un attacco avvolgente e un finale lungo e persistente dal carattere aromatico e caldo.

VITIGNO

Gewurztraminer 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte durante la vendemmia quando hanno raggiunto la maturità ottimale. Vengono poi diraspate per separare i grappoli dalle parti vegetali; quindi, vengono pressate per estrarre il mosto da esse. Il mosto viene trasferito in serbatoi di acciaio inossidabile, dove avviene la fermentazione. Durante questo processo, i lieviti naturali o selezionati trasformano gli zuccheri presenti nel mosto in alcol. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato a maturare sulle fecce per un certo periodo di tempo. Durante questa fase, il vino sviluppa profondità, complessità e carattere.



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