

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 oro chiaro e brillante. Al naso è espressivo, con sottili sentori di rosa, litchi e spezie fini. In bocca, l'attacco è ricco, setoso e carnoso, morbido e deliziosamente profumato. Vino preciso e persistente, molto piacevole.

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 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.

