

Gewurztraminer Grand Cru Altenberg De Bergheim

Denominazione: Alsazia AOC

Vitigno: 100% Gewurztraminer

Dati analitici:

- Grado alcolico: 13,5 % Vol.
- Residuo zuccherino: 52,2 g/l
- Acidità totale: 4,4 g/l

Terroir

Il Gewürztraminer Grand Cru nasce dai vigneti più antichi (dai 30 ai 50 anni) della proprietà, situati sulle colline che circondano il villaggio di Bergheim.

Il terreno presente si compone di un profilo minerale molto marcato, nonché di una varietà geologica elaborata nel corso dei fenomeni naturali della storia. È prodotto esclusivamente con uve Gewürztraminer raccolte e selezionate interamente a mano all'inizio di ottobre.

Vinificazione

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Caratteristiche sensoriali

Dotato di un bel colore giallo paglierino brillante, ruota nel bicchiere con una bella consistenza che preannuncia tutta l'intensità aromatica che lo contraddistingue. Al naso è elegante con aromi delicati di fiori bianchi, frutta gialla matura e con note di cardamomo e miele. In bocca si avverte la polpa della pesca bianca, della nocciola tostata per finire con sentori di speziati. È un vino opulento, complesso ma al tempo stesso perfettamente bilanciato. Ottima struttura e morbidezza, integrate ad una trama gustativa di grande intensità.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per l'aperitivo, con il foie gras, formaggi stagionati e dessert con frutta esotica. Perfetto per accompagnare piatti speziati e agrodolci della cucina thai, cinese e indiana.

VIN D'ALSACE
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE



Gustave Lorentz[®]

MIS EN BI

