

Schlumberger - Les Princes Abbés - Gewurztraminer

Gewurztraminer



Référence :948

Points de fidélité offerts :15

Prix :15.00 €

Critères associés :

Appellation : Alsace

Couleur : Blanc

Gamme de prix : de 12 à 25 €

Région : Alsace

Descriptif :

Vinification : Pressurage pneumatique lent, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

Terroir / Sols : lieux-dits du Bollenberg et du Bux.

Descriptif : Belle robe dorée aux reflets verts, Le nez est franc et intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, marquée par l'exotisme, le pamplemousse, les fruits de la passion, la papaye et les épices, le gingembre. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la mangue ainsi qu'une fine touche florale de pivoine. Aucune lourdeur. Excellente définition variétale !!!
L'attaque en bouche est moyennement ample, moelleuse. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les agrumes et l'exotisme, le pamplemousse, le litchei, la mangue, la papaye, les fruits de la passion, les épices, le gingembre confit et la pivoine. La finale présente une belle longueur ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. Très bel équilibre savoureux.

Avec quoi : un curry de crevettes et lait de coco, une fricassée de volaille au cumin sauce moutarde ou un fromage à pâte molle et croûte lavée...

Garde : A boire dans les 8 ans.

[Lien vers la fiche du produit](#)