



GEWURZTRAMINER ZOTZENBERG GRAND CRU

<i>Cépage</i>	<i>Gewurztraminer</i>
<i>Millésime</i>	<i>2004</i>
<i>Appellation</i>	<i>Alsace Grand Cru</i>
<i>Commune</i>	<i>Mittelbergheim</i>
<i>Couleur</i>	<i>jaune d'or</i>
<i>Alcool</i>	<i>13,31 % vol</i>
<i>Acidité</i>	<i>2,86 g/l H₂SO₄</i>
<i>Sucre résid.</i>	<i>22,8 g/l</i>
<i>A servir</i>	<i>entre 8° et 10°</i>
<i>Garde</i>	<i>10 ans</i>

TERROIRS

Lieu-dit "ZOTZENBERG", exposé Sud et Est, il se compose de marnes et de calcaires jurassiques ainsi que de conglomérats calcaires et marnes de l'Oligocène, formations qui retiennent l'humidité et résistent à la sécheresse

VINIFICATION

*Vendange manuelle
Egrappage
Pressurage pneumatique
Vinification traditionnelle en foudre de chêne*

CARACTERISTIQUES GUSTATIVES

Vin moelleux et corsé, riches arômes de fruits et d'épices, long en bouche

ACCOMPAGNEMENT

fromages forts (Munster), recettes exotiques, desserts

PARTICULARITES

Les Grands Crus du Zotzenberg se distinguent par leur grande finesse et un corps exceptionnel. Ce sont des vins de longue garde