

Schieferkopf.



Le cépage

Gewürztraminer (dit Gewürztraminer en Allemand).

Le terroir

Sol et sous-sol calcaire. Un climat semi-continental ensoleillé, chaud et sec.

Les vendanges

Mécaniques.

La vinification

Macération pelliculaire d'une douzaine d'heures puis pressurage doux de 4 h. Débourage puis fermentation à basse température (17-19 °C) pendant plusieurs semaines.

L'élevage

En cuve inox sur lies fines pendant 3 mois.

La dégustation

Robe: jaune clair, reflets verts.

Nez: notes intenses et entremêlées de fruits (litchi...) et de rose. Notes d'agrumes (citron, pamplemousse) plus légères.

Bouche: attaque souple et franche pour un vin sec et tendu. Bel équilibre acide et finale sur des notes de litchis et d'agrumes.

Ce cépage alsacien remporte un franc succès en Allemagne ces dernières années. Vous apprécierez son côté épicé sur des fromages ou un curry de viande.

Grape variety

Gewurztraminer (written Gewürztraminer in German).

Terroir

Soil and limestone subsoil. A hot, dry and sunny semi-continental climate.

Harvesting

By machine.

Vinification

Skin contact for around 12 hours, followed by 4 hours of gentle pressing. Settling, followed by low temperature fermentation (17-19°C) over several weeks.

Maturing

In stainless steel vat on fine lees for 3 months.

Tasting

Colour: light yellow, green tints.

Nose: intense notes, a blend of fruit (lychee, etc.) and rose, with some lighter notes of citrus (lemon, grapefruit).

Palate: this sharp, dry wine is supple and forthright on entry to the palate. Nice balance of acidity and a finish with notes of lychees and citrus.

This Alsatian grape variety has been highly successful in Germany in recent years. Its spicy character will be best appreciated with cheeses or a meat curry.

