



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Gewurztraminer

Terroir : assemblage de deux parcelles à Eguisheim : argilo-calcaire et à Ingersheim : alluvions granitiques

Age de la vigne : 55 ans en moyenne

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 13,5%

Indice de sucrosité :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
---------	---------------------	---------------	------------

DÉGUSTATION :

Vin très expressif et harmonieux en bouche, où se mêlent des arômes de fleurs et de fruits, légèrement rond sans excès et une fin de bouche sur la fraîcheur.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

A servir : apéritif, cuisine asiatique ou créole et desserts.

Gewurztraminer
L'oiseau Astral
2022

