



### CÔTÉ VIGNE :

**Cépage** : Gewurztraminer

**Terroir** : Lieu-dit Steinweg (Ingersheim) : alluvions granitiques

**Age de la vigne** : 50 ans

**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 :

Ce gewurztraminer vinifié en sec présente des notes expressives. On retrouve un bouquet puissant. Au nez des arômes floraux, tels que la rose, et délicats de fruit comme la mangue avec une belle salinité en fin de bouche.

**Potentiel de garde** : 5 à 10 ans

### ACCORDS METS-VINS :

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

Gewurztraminer  
L'oiseau Astral - Super Dry  
2022