



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 : 

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
2023