

Gewurztraminer

Grand Cru Osterberg Cacher

2018

Le Grand Cru Osterberg est situé sur le ban de Ribeauvillé, sur des sols argileux et caillouteux. À une altitude entre 250 et 350 m, le vignoble en pentes moyennes à fortes bénéficie d'un excellent ensoleillement exposé Sud, Sud-Est.



APPELLATION ALSACE GRAND CRU OSTERBERG CONTRÔLÉE

Cépage : Gewurztraminer
Sucrosité : Doux
Contenance : 750 ml

VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration et de respecter au maximum la matière première. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température vers 21°-22°, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 5 mois. Après filtration, les vins sont mis en bouteilles en une fois et élevés dans nos caves pendant plusieurs années.

DÉGUSTATION

Œil Robe dorée, soutenue, brillante.
Nez Intensité aromatique de roses et d'abricots secs.
Bouche Vin concentré et riche, bel équilibre à la structure massive.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS & VIN

Cuisine asiatique, indienne ou marocaine, foie gras ou dessert.

GARDE

Un vin de garde par excellence, supérieure à 10 ans.



Alcool : 14.0 % vol.
Sucres résiduels : 69.5 g/L
Acidité totale : 2.81 g/L (exprimé en H2SO4)
pH : 3.76