



AOP Alsace  
**GEWURZTRAMINER**

Vendanges Tardives

liquoreux

**2018**

Vendanges mécaniques et presse pneumatique. Le vin est vinifié en cuve thermo-régulée en inox pour contrôler et arrêter la fermentation par le froid. Elevage sur lies fines pour minimum 5 mois. Filtration à plaques.

### Infos techniques

**Lieu-dit :** "Jungfeld" (sables et argile)

**Exposition :** Coteau sud

**Rendement :** 35 hL/ha

**Acidité totale :** 4,8 g/L

**Sucre résiduel :** 78,3 g/L

**Alcool:** 14.24 % vol. (13,8% vol. sur étiqu.)

### Dégustation

Nez profond aux notes de botrytis, cire d'abeille, mangue confite et nectarine au sirop, on perçoit en arrière fond une touche d'eau de rose et de cannelle.

**On préférera s'en délecter pour lui-même, comme d'autres le ferait avec un digestif...**





AOP Alsace  
**GEWURZTRAMINER**

Vendanges Tardives  
sweet

**2018**

Mechanical harvest and pneumatic press. The wine is vinified in thermo-regulated stainless steel vats for a better control on the fermentation and cold stabilization. Ageing on lies for at least 5 months. Light filtration before bottling.

#### Technical datas

**Plots:** "Jungfeld" (sands and clay)

**Exposure:** South

**Yield:** 35 hL/ha

**Total acidity:** 4,8 g/L

**Residual sugar:** 78,3 g/L

**Alcohol:** 14.24 % vol. (13,8% vol. sur étiqu.)

#### Tasting

Powerful nose shows tropical fruits notes (mango, pineapple, lychees), honey and sweet spicy hints. The mouth intense and subtle, showing the most of a sweet Gewurztraminer.

**Nice pleasure wine, to taste with blue cheeses and nuts, spicy sautéed noodle or chocolate.**

