

LES CEPAGES

Le Gewurztraminer Réserve

INFORMATION GÉNÉRALE

Le Gewurztraminer produit des raisins aux petites baies roses. Il donne des vins puissants et expressifs, au bouquet intense de fruits exotiques (fruit de la passion, litchi, ananas), de fleurs (rose) et d'épices (poivre, cannelle).

RÉCOMPENSES

89 points Wine Enthusiast 2020

Médaille de Bronze International Wine Challenge 2020



VINIFICATION

- Vendanges 100% manuelles
- Pressurage doux et prolongé
- Fermentation longue
- Elevage sur lie de 3 mois

MILLÉSIME 2019

Des précipitations régulières au printemps favorisent le démarrage progressif de la végétation dès la mi-avril. La sécheresse de juillet n'occasionne aucun dommage sur les grappes, protégées par le feuillage dense produit au printemps. Les précipitations abondantes début août et la quantité modérée de fruits hâtent la récolte dès début septembre. De petites grappes, à l'aromatique concentrée et peu de jus, produisent des vins aux très belles acidités et à la richesse en sucre idéale. Un grand millésime à comparer à 2017 et 2010.

DÉGUSTATION

D'un beau jaune clair aux reflets argentés, marqué par un nez élégant et intense, ce Gewurztraminer développe des notes de fruits exotiques (mangue, passion) et d'épices (girofle). L'attaque en bouche est souple. Il est rond et élégant avec une grande finesse aromatique en rétro.

A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver jusqu'à 5 ans.
Température de dégustation : 8-10°C

ACCORDS METS-VINS

Il accompagne les apéritifs, la cuisine asiatique et les plats au curry, mais également les desserts aux fruits frais.

ANALYSES

Alcool : 13,60% alc./vol.
Sucres résiduels : 16,80 g/L
Acidité totale : 2,92 g/L

ÉCHELLE DE SUCROSITE



www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE