



Gewurztraminer Cuvée Blanckenberg 2019

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Rodern.
Sablo-granitique, exposition Sud.

Encépagement :

100% Gewurztraminer

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.
Âge des vignes : 55-60 ans.

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.
Le rendement moyen est de 50 hl/ha avec une densité de plantation de 5.500 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle fin septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 8 heures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en foudre.

Elevage :

7 mois sur lies fines en foudre.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Robe jaune avec des reflets dorés. Nez très typé Gewurztraminer, épices, fruits confits, puissant sans être opulent.
Bouche fraîche, équilibrée, une attaque souple, sur la rose, avec de petits amers et une belle longueur.

Alliances Gastronomiques :

A l'apéritif, sur de la cuisine asiatique ou pour conclure la fin d'un repas avec un dessert au fruits.

Garde : 10 ans et plus
Production : 4.660 bouteilles
Prix départ cave TTC : 10,00€

Analyses réalisées en juillet 2021 :

Alcool requis :	14%
Sucres résiduels :	7,3 g/l
Acidité totale :	2,96 g/l (H2SO4)
pH :	3,89
Ce vin est : demi-sec	