



Gewurztraminer Cuvée Blanckenberg 2021

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 40 hl/ha avec une densité de plantation de 5.500 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle fin septembre, tri à la parcelle.
Présence de pourriture noble.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 9 heures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en cuve inox

Elevage :

7 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille :

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

Dégustation :

Robe jaune pale. Nez discret, mais après une bonne aération il devient expressif avec des notes de roses, fruitées (litchi) et épicées.
Bouche soyeuse et fraîche, ronde, sur les fruits de la passion avec une belle longueur.

Alliances Gastronomiques :

Crevettes aux agrumes et à la coriandre.

Garde : 12 ans et plus
Production : 5.335 bouteilles
Prix départ cave TTC : 15,00€

Analyses réalisées en juillet 2021 :

Alcool requis :	11,5%
Sucres résiduels :	43 g/l
Acidité totale :	4,8 g/l (H2SO4)
pH :	3,57
Ce vin est : moelleux	