



Gewurztraminer Cuvée Blanckenberg 2023

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 dorée aux reflets saumonés. Le nez s'ouvre doucement sur des épices et des fruits exotiques, avec une belle intensité marquée par la passion et une fine touche florale.

En bouche, c'est à la fois ample, frais et généreux : une attaque souple, une acidité bien intégrée et une finale persistante, relevée par de subtils amers et une belle tension épicée.

Alliances Gastronomiques :

Curry de crevettes au lait de coco, bleu d'Auvergne et tarte mangué-gingembre

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

Analyses réalisées en août 2024 :

Alcool requis :	13,5%
Sucres résiduels :	27,6 g/l
Acidité totale :	4,01 g/l (H2SO4)
pH :	3,39
Ce vin est : moelleux	