



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 22/07/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 60.6

ACIDITE TOTALE / H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l : 4.43

Ph : 3.55

RENDEMENT hl/ha : 26

VENDANGES : MANUELLES

**TERROIR** : le sous-sol est argileux à réaction calcaire, très précoce, solaire. Exposition Sud Est à flanc de colline

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

**ÉLEVAGE** : Sur lies totales en fût de plusieurs vins pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Nez d'agrumes confits, d'ananas rôtis, de caramel, nuance de gousse de vanille. Bouche exubérante toute en fruit et démonstration. Fruité éclatant et plaisant, équilibre acidulé et juteux.

**ACCOMPAGNEMENT** : Ronde de fromages ou tartes aux fruits d'automne.