



**APPELLATION** : ALSACE

**CÉPAGE** : GEWURZTRAMINER

**CULTURE** : BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES** : 21/09/2021

**ALCOOL ACQUIS % vol** : 15

**SUCRES RESIDUELS g/l** : 9.1

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l** : 4.20

**Ph** : 3.58

**RENDEMENT hl/ha** : 40

**VENDANGES** : MANUELLES

**TERROIR** : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

**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 entières en foudres pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Très légèrement boisé, le bouquet révèle des notes de roses et de litchis. Charmant et ample, ce vin sec est invitant, persistant et déjà bien accessible

**COMMENTAIRE** : From Zellenberg the 2019 Gewurztraminer AmZelle is deep, clear, fresh and chalky on the spicy and refreshing nose that is reminiscent of lemon and orange chutney. Full-bodied, intense and tensioned on the palate, this is a straight, fresh and very powerful but also bitter Traminer that was bottled after two years on the full lees in pièces and 15-hectoliter vats. 15.1% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022.

**GARDE** : 2023 - 2040