



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 18/01/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 26.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2.91

Ph : 3.59

RENDEMENT hl/ha : 42

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et marnes de recouvrement tertiaire des collines.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débordage 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 fûts pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Issu de vieilles vignes sur la partie centrale du cru, le vin est déjà ouvert au nez, avec des arômes d'agrumes confits, de miel et de truffe blanche. La bouche est profonde, élégante, légèrement moelleuse en attaque mais rapidement rattrapée par une superbe acidité. La finale est très longue, sur la pêche blanche mûre, le citron et le gingembre, avec une pointe de rose.

COMMENTAIRE : The Wine Advocate

RP 93

Reviewed by:

Stephan Reinhardt

Drink Date:

2025 - 2050

The 2020 Gewurztraminer Grand Cru Mambourg opens with a clear, vibrantly fresh and aromatic bouquet of smoked dates and figs, bacon, fresh and lush lychees, cloves, orange and lemon zests and lime finesse. On the palate, this is a tight, fresh and elegant, very spicy, intense and almost dry-tasting Gewürztraminer, even though it comes in with 26.3 grams per liter of residual sugar. This is a pretty savory and lemony Mambourg with serious but fine tannins and stimulating citrus fruit bitters on the finish. The rather austere tannins are reminiscent of red wine and may never fully integrate, so you need a suitably fatty dish to trap them, although even without that, they are not aggressive but simply noticeable. The aftertaste is reminiscent of pencil shavings. This has 13% stated alcohol plus 26.3 grams per liter of residual sugar. Natural cork. Tasted in November 2024.