



GEWURZTRAMINER « Vendange Tardive »

Cépage : Gewurztraminer.

Origine : Issu d'un terroir très riche en argile et en calcaire, ce vin est le fruit d'une vigne trentenaire dont l'enracinement est très profond. La vigne, un peu millerandée, donne, en faible quantité, un raisin petit mais très concentré. Pour cette Vendange Tardive, il y a une surmaturation du raisin, et une concentration de la pourriture noble. A la récolte, fin novembre, les raisins avaient un aspect confit.

Vinification : Les raisins sont cueillis et triés à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

- *Couleur :* Or soutenu, avec des reflets jaune paille.
- *Au nez :* Essence de violette, de rose et caractère sapiné. Vers la fin se développent de puissants arômes exotiques (épices).
- *En bouche :* Un caractère mielleux et suave. Ce vin charpenté, gras et harmonieux est marqué par les notes de pain d'épices, de gingembre et de foin séché. Sa structure lui donne un équilibre réussi, et une grande persistance.

Nos conseils : La puissance et la finesse permettent à ce vin de débiter ou de clore un repas par une note extrême. Il accompagnera également avec perfection un foie gras.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : C'est un vin de garde, que l'on peut tout aussi bien apprécier dès aujourd'hui, que dans 5 ou 10 ans.



RUHLMANN
Créateurs de Vins

34, rue du Maréchal Foch 67650 Dambach-La-Ville France
Tél +33 (0)3 88 92 41 86 Fax +33 (0)3 88 92 61 81
www.ruhlmann-schutz.fr vins@ruhlmann-schutz.fr