FAMILLE
RUHLMANN
SCHUTZ
Alsace & Languedoc

34 rue du Maréchal Foch
BP 20014
67650 Dambach-La-Ville
France

Nous contacter :
03 88 92 41 86
vins@ruhlmann-schutz.fr
www.ruhlmann-schutz.fr

GEWURZTRAMINER « Vieilles Vignes »



Cépage : Gewurztraminer.

Terroir : 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.

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

Dégustation :

- *Couleur :* Jaune, légèrement rosâtre avec une belle brillance.
- *Au nez :* Essence de violette, de rose et caractère sapiné. Vers la fin se développent de puissants arômes exotiques et épicés.
- *En bouche :* Très agréable au début, puissant par après. Ce vin charpenté, gras et harmonieux est très marqué par la violette et les épices. Sa structure lui donne un équilibre réussi.

Nos conseils : La puissance et la finesse permettent à ce vin de débuter ou de clore un repas par une note extrême. Il accompagnera également avec perfection un foie gras, une galette des rois, la cuisine asiatique et les plateaux de fromage, surtout si ces derniers ont du caractère (munster, roquefort, etc...).

Température de service : Servir entre 8 et 10°C

Conservation : De 2 à 6 ans.

Disponible également en Magnum (1500ml).