RUHLMANN
Vins d'Alsace

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

## « Sélection de Grains Nobles »




**Cépage :** Gewurztraminer.

**Origine :** Ces raisins sont les fruits d'une vigne cinquantenaire, plantée sur un riche terroir argilo-calcaire, dont l'enracinement est très profond. La vigne donne un faible rendement de raisins petits mais très concentrés. Pour cette Sélection de Grains Nobles, il y a une surmaturation du raisin, et une concentration de la pourriture noble. Début décembre, lors de la récolte, les raisins ont 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 intense, avec des reflets jaune paille.
- *Au nez :* Un vin à caractère, où se mêlent notes exotiques, caractère sapiné et arômes de rose et violette.
- *En bouche :* Mielleux et suave. Ce vin charpenté, gras et harmonieux est marqué par les notes de pain d'épices, de gingembre et de lychee. Sa structure lui donne un équilibre réussi, et une grande persistance.

**Nos conseils :** Elégant et puissant, ce vin est idéal pour débuter ou 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 10 ou 15 ans.