



GEWURZTRAMINER FURSTENTUM 2013

Le cépage : il serait d'origine italienne, « traminer » désignant une petite ville au nord de l'Italie appelée « Tramin » jusqu'au 16^{ème} siècle. « Gewurz » signifiant épices en alsacien, même s'il est cultivé aujourd'hui dans le monde entier (Europe, Etats-Unis, Nouvelle Zélande, Australie...), le gewurztraminer est un cépage qui « colle » à l'Alsace. C'est un raisin rose à jus blanc, très sucré.

Le Grand Cru : exposé sud, sud/ouest, c'est îlot de végétation méditerranéenne calciphile de 27, 65 ha. Le sol brun, calcaire, présente une structure caillouteuse, squelettique. Il s'agit de terroir marno-calcaire gréseux. La pente y est vive (37%) et optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau. Les conditions sont privilégiées pour l'élaboration d'un grand vin.

Superficie : 35 ares *Rendements :* 40 hl/ha

Méthodes culturales : en conversion à l'Agriculture Biologique

Alcool : 13 % vol. *Sucres résiduels :* 32 grammes

Garde : 15 à 20 ans

Uinification : pressurage sur pressoir pneumatique pendant 7 heures.

Fermentation à basse température. Pas de collage.

Dégustation :



Jaune intense, brillant.



Le nez de ce vin se caractérise avant tout par sa grande complexité. On y trouve des fleurs, du fruit (fruit exotique) et une pointe de minéral.



La pointe d'acidité, typique du millésime, confère à ce Gewurztraminer une belle fraîcheur.



Conseils de garde : Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout les néons), pas de variation de température (<5°) et humidité constante.

Conseils de dégustation : Ce vin, élégant et délicat, sera parfait sur un Munster bien fait ou un roquefort. A tester également sur un dessert à base de fruits exotiques ou de chocolat noir.