Gewurztraminer d'Alsace Bio, Kuehn.



Ce Gewürztraminer biologique séduit par son intensité aromatique et sa pureté. Cultivé dans le cœur du vignoble alsacien, il révèle toute la richesse du cépage à travers des notes florales et exotiques, dans un style gourmand et élégant. Vin de caractère, il incarne l'expression authentique du terroir d'Ammerschwihr, avec une approche respectueuse de l'environnement. Idéal pour les amateurs de vins expressifs et raffinés.

Origine: Situé à Ammerschwihr, au cœur du Haut-Rhin, le vignoble repose sur des sols marno-calcaires exposés sud-est. Ce terroir favorise une maturation lente et complète des raisins, essentielle pour développer la richesse aromatique du Gewürztraminer. Le climat alsacien, avec ses étés chauds et ses automnes secs, permet une concentration optimale des sucres et des arômes.

Encépagement: 100% gewurztraminer

Vinification: Vendanges manuelles à maturité optimale. Fermentation lente à 18°C pour préserver les arômes floraux et fruités. Élevage sur lies fines pendant 4 mois, apportant rondeur, complexité et texture soyeuse. Vin certifié biologique, sans intrants chimiques.

Dégustation: Robe dorée brillante aux reflets lumineux. Nez intense de rose, litchi, muscade et gingembre. Bouche ample et veloutée, légèrement moelleuse, équilibrée par une belle fraîcheur. Finale longue, parfumée, avec une persistance florale et épicée.

Potentiel de garde: 1-3 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec un foie gras mi-cuit, un curry doux au lait de coco, un tajine aux abricots ou un dessert aux fruits exotiques. Sublime aussi les fromages corsés comme le munster ou le bleu.

- St Jacques poêlées, en sauce (beurre blanc)
- ...