



Goldert Grand Cru Gewurztraminer A.O.C Alsace Grand Cru 2013

❖ Récompense



- ❖ Degré d'alcool 13 % alc./vol.
- ❖ Cépage Gewurztraminer
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire
- ❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

« Gewürz » signifie épice, ce qui est très révélateur du caractère de ce cépage. Le Gewurztraminer a un fruité prononcé, du type ananas ou litchi et des notes de rose dans la plupart des cas. Les épices se définissent le plus souvent par des touches de noix de muscade et de poivre blanc.

La robe a une belle couleur, jaune or. Le vin est brillant et limpide. Le nez s'ouvre à l'aération sur de subtiles notes de pain d'épices et de fruits mûrs. L'attaque en bouche est délicate et soyeuse : il possède un beau volume et une fraîcheur subtile, ce qui complète parfaitement son équilibre au palais. Il s'ouvre agréablement en fin de bouche. Les arômes de fruits jaunes dominent et évoluent sur des notes plus épicées et légèrement minérales.

❖ Accords Gourmands

Sa structure puissante, ronde s'associe avec des poissons onctueux (truite aux tomates confites), des viandes blanches et du gibier (biche aux airelles ou lapin aux pruneaux), les sauces aux mélanges sucrés salés. Il



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE

Goldert Grand Cru Gewurztraminer
A.O.C Alsace Grand Cru
2013

déploie tout son charme avec une large palette de desserts aux fruits. Ne pas oublier les desserts à base de cannelle, de vanille, d'anis, de gingembre...La cuisine chinoise s'harmonise avec le Gewurztraminer. Pourquoi pas un risotto au safran, un crabe farci, une ratatouille ou une viande cuisinée avec des épices ? Sec, légèrement moelleux ou liquoreux, le Gewurztraminer permet de beaux accords avec un Pont l'Evêque, un Munster, un Maroilles, des fromages à pâte persillée ou un Comté.

❖ Service 10 et 12°C

❖ Conservation

Consommation optimale entre 5 à 10 ans
Jusqu'à 15 ans

❖



CONTIENT DES SULFITES

www.pfaffenheim.com