



Steingold Gewurztraminer A.O.C. Alsace 2010

❖ Récompense



- ❖ Degré d'alcool 13% alc./vol.
- ❖ Cépage Gewurztraminer
- ❖ Terroir Le calcaire du Steinert apporte finesse et élégance (note florale), acidité et fraîcheur. L'argile du Goldert confère structure et gras
- ❖ 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

ROBE dorée aux reflets argentés.

NEZ complexe et très frais développant une palette aromatique qui déroule des arômes fruités, avec fruits à chair blanche (pêche, poire william, litchee, raisin muscat), puis épicée (gingembre-cumin) et florale miellée, pour terminer sur des notes de frangipane et agrumes confits.

BOUCHE très équilibrée oscillant entre fraîcheur et suavité, harmonieuse association entre pureté et complexité, avec une touche de piment, curry doux en finale. Très longue persistance aromatique.

❖ Accords Gourmands

Une gourmandise en soi dès l'apéritif, mais aussi crevettes sauce thaï, lotte à l'américaine, truite aux amandes, tajine au citron confit, curry d'agneau, munster au cumin, bleu de bresse, frangipane, tartes ou crumbles aux fruits à chair blanche, salade de fruits exotiques.



CONTIENT DES SULFITES



Steingold Gewurztraminer A.O.C. Alsace 2010

❖ Service 10 et 12 °C

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 10 ans

❖

Steingold a été imaginé pour les festivités liées au cinquantenaire de la Cave des Vignerons de Pfaffenheim & Guebenschwihr. Steingold est un assemblage de deux grands crus: STEINERT et GOLDERT. Ces crus se situent respectivement dans les villages de Pfaffenheim et Guebenschwihr. Steingold symbolise ainsi la fusion des deux caves vinicoles d'origine, celles de Pfaffenheim et Guebenschwihr. Le

nom Stein-gold illustre la symbolique du vin et de son origine. GOLD évoque le soleil et STEIN le sol. Le vin est issu de la fusion du ciel et de la terre.



CONTIENT DES SULFITES