

Gewurztraminer Cuvée Emile Willm 2016



89 pts Wine Enthusiast



Le Gewurztraminer figure parmi les plus nobles cépages Alsaciens. L'association cépage, terroir et âge des vignes offre des vins extraordinaires et très expressifs. Notre vin est issu de vieilles vignes (>25 ans) cultivées sur des terrains plus riches en argile qu'en calcaire. Les arômes d'épices sont ainsi accentués tout en conservant l'aspect floral et exotique.



2016: Millésime avec un hiver relativement doux, été chaud et ensoleillé puis un un automne assez frais permettant d'atteindre la maturité des raisins destinés à la production des vins tranquilles durant la mi septembre.



La vinification des Cuvées Emile Willm privilégie le côté fruité, l'extraction de la matière et une certaine expression du terroir d'origine. Les raisins sont vendangés avec une belle maturité provenant de vieilles vignes sélectionnées et de terroirs privilégiés. Ce sont des vins amples et complexes.



Belle robe jaune doré aux reflets or.
Nez intense, élégant aux notes de fruits exotiques (litchi, mangue), d'épices douces.
Attaque souple, soyeuse, belle persistance sur les fruits exotiques.



Le Gewurztraminer Cuvée Emile Willm est de plus en plus connu et apprécié pour son moelleux en association avec les cuisines orientales, indiennes et asiatiques, mais aussi les salades épicées et fromages corsés à pâtes molles.



Alcool : 13,4% vol.
Sucres résiduels : 19,5 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 2,99g/l

Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

De 3 à 8 ans



LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 ■ Fax (33) 03 89 24 20 54 ■ E-mail : contact@alsace-willm.com

