

Gewurztraminer Réserve 2020



Le Gewurztraminer est un cépage souvent appelé « gewürz ». Il provient du mot allemand « gewürz » signifiant « épicé ». Ce cépage est utilisé dans l'élaboration de vins corsés offrant un bouquet puissant.



2020: L'année viticole 2020 a été placée sous le signe de la chaleur et de la sécheresse. Un printemps radieux et frais a succédé à un hiver clément, après un débourrement précoce la vigne a poursuivi une croissance régulière dans le repos du premier confinement. La mi-floraison observée à la fin du mois de mai était déjà un signe annonciateur de la précocité du millésime 2020 avec des vendanges dès le 26 août. Charpentés, les vins de cette année sont donc structurés, longs et équilibrés.



Pressurage lent des baies.
Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.
Fermentation alcoolique à basse température (18 °C), suivie d'un élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois. Les vins sont ensuite soutirés, traités et stabilisés par le froid.
Repos en cuve, en attendant mise en bouteille entre 8 et 10 mois après les vendanges.



Robe jaune or brillante
Nez charmeur d'épices douces, de litchi, de mandarine
Bouche souple où se mêlent élégamment les notes fruitées et d'épices.



Apéritif, cuisines exotiques (Thaïe, Marocaine, Indienne), Rôtis aux fruits exotiques, salades épicées, fromages corsés à pâtes molles, croûtes lavées et pâtes persillées.



Alcool : 13,58 % vol.
Sucres résiduels : 16,46 % g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 0,61 g/l

Température de service:
8-10° C°

Potentiel de garde:
A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.



LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISHHEIM

E-mail : contact@alsace-willm.com

