

WILLM

Gentil Réserve 2021



Le nom Gentil indique un vin d'assemblage supérieur qui doit contenir au moins 50% de cépages nobles d'Alsace (Riesling, Pinot Gris, Muscat ou Gewurztraminer).



Millésime 2021 : Malgré les conditions climatiques particulières observées tout au long de l'année avec un enchaînement de périodes de gel, de pluies intenses, et pour finir un temps chaud et sec en aout et les petits rendements obtenus au final, la qualité des vins est au rendez-vous avec des profils plus secs, croquants et frais.



Pressurage lent des baies.
Sélection minutieuse des jus puis débourage à basse température. Fermentation alcoolique à basse température (18°), 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.



Couleur jaune pale avec des reflets dorés.
Le Gentil Willm offre une attaque franche avec une bouche fraîche, élégante, structurée et harmonieuse.
Un vin frais, printanier et équilibré.



SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX



Escargots, tartes salées, buffet printanier, tartare de poisson, salades composées, fromages fondus.



Alcool: 13,5 % alc./vol.
Sucre résiduel: 5,18 g/L
Acidité: H₂SO₄: 3,69 g/L

Température de service:
8-10° C°

Potentiel de garde:
à consommer dès maintenant et jusqu'à 5 ans

LA MAISON WILLM