

Gewurztraminer Sélection Grains Nobles 2007



Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:
De 3 à 15 ans



92 pts Wine Enthusiast



Une Sélection de Grains Nobles offre aux vins une puissance, des arômes intenses, un caractère moelleux et une longue persistance. La puissance des arômes du Gewurztraminer s'associe à la concentration liée au Botrytis cinerea. Les raisins triés et récoltés grain par grain sont issus des meilleures vignes et donnent naissance à des vins d'excellence et de grande garde.



2007 : Hiver très clément, printemps des plus estivaux avec un débourrement très précoce, les mois de juin, juillet et août ont été marqués par de nombreux passages pluvieux et des périodes assez fraîches. Mais grâce à ces conditions atmosphériques, la maturation a été lente et parfaite pour l'ensemble des cépages, ce qui a permis de préserver fraîcheur et fruité.



Les raisins, d'une qualité et maturité exceptionnelles, sont tout d'abord issus d'une sélection parcellaire.

Les rendements de ces terroirs sont comparables à ceux des Grands Crus. Les vignes, âgées d'au moins 15 ans, sont soumises à une charte de production très stricte. Les raisins sont récoltés en surmaturité, présentant la fameuse « pourriture noble », généralement plusieurs semaines après le début officiel des vendanges, lorsque les conditions du millésime s'y prêtent.



Robe jaune paille.

Nez fin et très complexe,

Bouche riche et complexe, sur des notes de fruits exotiques (litchis, passion, mangue) et de fleurs (rose, violette). Une très belle acidité soutient et met en valeur ses arômes encore très primaires. La finale est très longue, ponctuée d'un parfum d'épices (poivre, cannelle, girofle)



Apéritif, fromage de munster au cumin, pâtisseries.



Alcool : 12,34% vol.

Sucres résiduels : 119,8 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,5 g/l



LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISSHEIM

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

