

WILLM

Gewurztraminer Clos Gaensbronnel 2013



Médaille d'Or Sélection Mondial du Canada
Médaille d'Argent Concours du Monde
Médaille d'Argent International Wine Challenge
Médaille de Bronze Decanter



Le Clos Gaensbronnel fait partie intégrante du Grand Cru Kirchberg de Barr. Le nom **Gaensbronnel** vient de la fontaine surmontée d'une oie située à proximité de ce grand cru. La géologie de ce terroir est marno-calcaire, une terre plus lourde et plus difficile à cultiver mais qui convient à merveille au Gewurztraminer.



2013: millésime certes à acidités mûres mais en somme très hétérogène, avec de fortes variétés de situation d'un terroir à l'autre. C'est un millésime avec une belle minéralité.



Pour la vinification des Grands Crus, les raisins récoltés à forte maturité sont issus d'une culture particulièrement soignée. Les rendements sont faibles, les parcelles sélectionnées, suivies et principalement plantées de vieilles vignes. Pour ces vins nous privilégions l'expression du terroir avec tous les paramètres qui influencent ses arômes, sa composition et ses goûts typiques. Les Grands Crus se bonifient ensuite en bouteille avant d'être commercialisés.



Robe jaune paille.
Nez ouvert, doté de notes de fruits exotiques, de rose et de poivre.
Bouche ample, avec une belle structure acide qui traverse le palais, mettant en valeur les arômes de fruits exotiques 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 : 12,6% vol.
Sucres résiduels : 33 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,82 g/l

Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:
De 3 à 15 ans



LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISHHEIM

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

