

Gewurztraminer Reserve 2016



Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.



Médaille d'Argent Decanter
Prix d'Excellence Vinalies Internationales
89 pts Wine Enthusiast



Le Gewurztraminer est un cépage souvent appelé « gewurzt ». Il provient du mot allemand « gewurz » signifiant « épicé ». Ce cépage est utilisé dans l'élaboration de vins corsés offrant un bouquet puissant. Tous les arômes de fruits et d'épices s'expriment puissamment en gewurztraminer notamment lorsqu'il est en Vendanges Tardives ou Sélection de Grains Nobles.



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



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin 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 .



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 : 12,8% vol.

Sucres résiduels : 18 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 2,9 g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

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

