

WILLM

Gewurztraminer Bio 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.



Le **millésime 2020** : l'équilibre dans la nouvelle donne du changement climatique. Un hiver clément qui laisse place à un printemps radieux et frais, après un débourrement précoce la vigne a poursuivi une croissance régulière dans le repos du premier confinement. Un climat sec ponctué de courts épisodes pluvieux tout au long de la phase végétative a permis au vignoble de se maintenir dans un état sanitaire parfait. Marqué par un été chaud et très ensoleillé, les vendanges précoces commenceront dès le 26 août. Cela semble être dorénavant la période « normale » des vendanges, et nous pousse à nous adapter pour récolter dans les



- 100% Vendanges manuelles
- Pressurage lent des baies et sélection minutieuse des jus
- 4-6 semaines de fermentation contrôlées en cuve
- Elevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois



Dotée d'une belle robe dorée, ce Gewurztraminer au nez élégant, complexe où se mêlent les fruits exotiques (litchi, ananas, mangue), la girofle et la rose poivrée. La bouche est soyeuse et gourmande avec une belle longueur sur les fruits exotiques.



Il accompagnera un curry végétarien, un carpaccio de St Jacques à la mangue, un biscuit litchi/framboise, un Pad Thaï de crevettes ou encore des fromages de caractère.



Alcool : 13,52 % vol.
Sucre Résiduel : 21,36 g/l
Acidité Totale : H_2SO_4 : 2,19 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 EGUISSHEIM
+33 (0)3 89 41 24 31

E-mail : contact@alsace-willm.com

www.alsace-willm.com



@alsace.willm_officiel



@AlsaceWillm



@AlsaceWillm