



Vignoble Luc Faller
51, route des vins
67140 Itterswiller, Alsace, France

Tel : +33 888 551 42

E-mail : contact@vignoblelucfaller.com

Site internet : <https://vignoblelucfaller.com>

AOC Alsace - Vendange Tardive Gewurztraminer 2015



Cépage : 100% Gewurztraminer

Terrain : limono sablonneux à 250m d'altitude

Age des vignes : plantées fin des années 70.

Alcool : 12.07 % vol.

Acidité totale : 2.96 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 87 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification :

Pressurage direct puis débourbage statique à 13-14°C pendant 24h. Fermentation spontanée avec levures indigènes. Mise en bouteille au printemps suivant.

Commentaire de dégustation :

La robe est brillante et dorée. Nez plutôt expressif. L'attaque en bouche est flatteuse, dotée d'une grande richesse aromatique, sur des notes de litchi, pâte de coing à la cardamome et finale relevée sur le gingembre confit.

Suggestions d'accords mets & vins :

La cuisine asiatique s'accorde particulièrement bien à ce type de vin. Autrement, essayez sur une salade de poulet aux agrumes ou des fromages forts tels que le maroilles, le munster ou le bleu !

