

Vins d'Alsace André ANCEL



Vigneron Récoltant Indépendant

3, rue du collège
68240 KAYSERSBERG
Tél-Fax : 03 89 47 10 76
Email : vins_ancel@orange.fr
Web : www.vinancelandre.fr

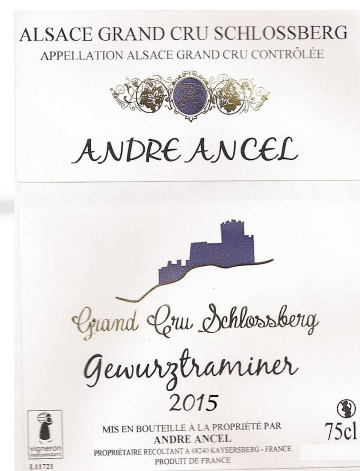
Gewurztraminer 2015

Grand Cru Schlossberg

L'équilibre, la douceur, l'élégance !

Caractéristiques Techniques

- ✦ Appellation : AOC ALSACE Grand Cru Schlossberg
- ✦ Millésime : 2015
- ✦ Cépage : Gewurztraminer
- ✦ Age moyen des vignes : 35 ans
- ✦ Nature du sol : Granitique
- ✦ Rendements (hl/ha) : 30
- ✦ Mode de vendange : Manuelle
- ✦ Sucre résiduel : 31 g/l
- ✦ Alcool : 13 % Vol.



Dégustation

Oeil

La robe est intense, jaune avec de légers reflets dorés. La couleur rouge des raisins influence naturellement celle de ce vin.

Nez

C'est une véritable palette aromatique. Le bouquet est puissant et complexe. On y trouvera des arômes de fruits exotiques (litchi, fruits de la passion ...), d'agrumes, et d'épices. On observera également une pointe de minéralité qui est naturellement due au sol de son terroir

Bouche

C'est un vin bien charpenté avec de l'ampleur. Sa minéralité bien présente et agréable nous fait deviner que ce vin à été cultivé sur un sol granitique et rocailleux. En rétro olfaction, on retrouve toute la palette aromatique du nez.

Température de dégustation :



8-9°C



IDEAL POUR ACCOMPAGNER LES FROMAGES OU LES REPAS

Ce document est notre propriété. Toute reproduction est interdite.