

DOMAINE
ANDRE EHRHART & FILS

VIGNERONS

AOC ALSACE Gewurztraminer Herrenweg 2009

Médaille d'Argent concours des Vignerons indépendants 2011

Millésime: 2009

Lieux dit : Herrenweg

Type du vin : vin blanc demi sec et fruité

Nature du sol : Sol alluviaux-silicieux

Récolte : Vendange manuelle

Vinification : Pressurage en raisins entiers sur pressoir pneumatique, vinification traditionnelle avec contrôle de température de fermentations, mise en bouteille après 10 mois de cuve.

Commentaires de dégustation :

Robe jaune paille, le nez est intense avec des notes poivrées et de réglisses.

L'attaque en bouche est franche, marquée par la noisette grillée.

Le palais est caractérisé par une charpente corsée marquant un vin expressif. On retrouvera une bouche ronde et plaisante.

Recommandations:

Vieillessement: A boire jeune pour profiter de sa richesse aromatique. Il pourra évoluer favorablement pendant 3 à 5 ans.

Température de service et de conservation: 8°C et 10°C

Accords mets vin : Ce gewurztraminer est un vin de gastronomie pouvant accompagner les repas asiatiques, mais il s'épanouira aussi avec un foie gras poilé ou un fromage de chèvre ou de munster.

Accompagne tous le mets sucrés, l'apéritif, ainsi que le foie gras et fromages.

