

GEWURZTRAMINER COLLECTION PRETIGES 2015

APPELLATION :

A.O.C – Gewurztraminer

MAISON HENRI EHRHART :

Les vins d'Alsace HENRI EHRHART représentent une Maison familiale et traditionnelle de production et de vinification implantée au cœur du vignoble alsacien à Ammerschwihr. La réputation de cette importante commune viticole n'est plus à faire. Ammerschwihr situé à 8 km au nord-ouest de Colmar étend ses vignes sur les collines sous-vosgiennes à une altitude de 240 à 320 mètres.

La Maison HENRI EHRHART exploitant son vignoble vinifie ainsi entre 7500 et 9000 hectolitres d'un Vin d'Alsace issue de son domaine et de productions locales offrant ainsi une palette complète de cépages alsaciens de Terroirs et de Grands Crus aussi divers que réputés.

METHODE CULTURALE, VINIFICATION ET ELEVAGE :

Nous cultivons le raisin de manière traditionnelle et raisonnée.

Méthode de vinification : Raisin foulé, pressurage pneumatique, contrôle des températures de fermentations, filtration tangentielle puis stockage en cuves inox.

CEPAGE : Gewurztraminer

NOTES DE DEGUSTATION : Le Gewurztraminer donne un vin corsé, bien charpenté et dont le bouquet puissant extrêmement caractéristique exhale les fruits exotiques, la rose ou les épices.

HARMONIE METS ET VINS : le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le munster. Il accompagnera à merveille le foie gras.

TEMPS DE GARDE : 3 à 4 ans
