

GEWURZTRAMINER RITTIMANN 2017

APPELLATION :

A.O.C – Gewurztraminer 2017

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 : Robe jaune or. Avec son nez fleuri comme une rose, fin et profond, ce vin révèle un caractère solide, étoffé, naturellement puissant et harmonieux.

HARMONIE METS ET VINS : Il charmera vos réceptions à la fois à l'apéritif et au dessert. Il accompagnera à merveille le foie gras mais aussi les épices. Ainsi il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques.

TEMPS DE GARDE : 2 à 6 ans
