



GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES

APPELLATION ALSACE CONTROLLEE

RAISINS PROVENANT EXCLUSIVEMENT DES VIGNOBLES de la Famille FREY-SOHLER

CEPAGE: Gewurztraminer 100 %

MILLESIME : 2007

PALMARES : Millésime:2004 : médaille d'or aux Vinalies Internationales à Paris 2007
Millésime:2005 : médaille d'or aux Vinalies Internationales à Paris 2008
Millésime:2006 : Grande médaille d'or à la foire de Paris 2009
Millésime:2007 : Prix des Vinalies Paris



DESCRIPTIF: Alc/ vol : 12%

sucre résiduel : 115.2 g/ litre

VENDANGES : Uniquement dans les grandes années, nous récoltons « l'Or vert » du vignoble alsacien : les Vendanges Tardives. Pour arriver à cette qualité exceptionnelle, un été chaud, un automne sec et la pourriture noble sont indispensables.

HISTORIQUE : L'étiquette des Vendanges Tardives a été créée par un artiste des Arts Décoratifs de Strasbourg suite à la sélection de notre vin parmi tous les autres pour le centenaire de cette école.

VINIFICATION : pressurage léger sur pressoir pneumatique. Débourage à froid et contrôle de la température de fermentation et arrêt de celle-ci par le froid.

DEGUSTATION : **Oeil :** jaune ambré avec beaucoup de jambes
Nez : intense de fruits exotiques et de miel
Bouche : caractère de surmaturation, puissant, charpenté, botritys, vin liquoreux, tout en finesse et en équilibre.
Avenir : à boire jeune, mais très grand potentiel de garde (20 ans)

GASTRONOMIE: vin pour les grandes réceptions, pour les cadeaux, moments conviviaux, à servir sur un foie gras, pâtisseries.

