

GEWURZTRAMINER GRAND CRU GLOECKELBERG



Classificazione: Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

Zona di Produzione: Gloeckelberg è il nome di un vigneto della denominazione Alsace Grand Cru, diviso tra i comuni di Rodern e di SaintHippolyte in Alsazia, Francia nord-orientale. Composizione del terreno: sabbia e arenaria.

Uve: Gewurztraminer

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente e in maniera selettiva. La fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: In bottiglia per alcuni mesi.

Longevità: Oltre 10/12 anni

Note di Degustazione: Si presenta al naso con note intense di frutta esotica come l'ananas, il mango, il pompelmo ed il lici. Al palato leggere note di peperone, notevoli gli aromi di petali di rosa e di fiori d'acacia. Corposo e speziato, untuoso in bocca, la sua persistenza lascerà al palato una dolcezza leggera di miele e frutta secca.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 10°/11° C.

Abbinamenti: Da aperitivo, foie gras, formaggi stagionati, apprezzato anche con piatti esotici dolce/salato o speziati.

Note: Gewurztraminer è una selezione particolarmente aromatica di un antico vitigno da sempre conosciuto in Alsazia, Traminer Rosé. Etimologicamente il nome Gewurztraminer significa letteralmente "Traminer speziato", in italiano Traminer Aromatico.