



Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2019

75 cl

Situation géographique et sol

L' AOC Alsace Grand Cru Mambourg domine le coteau de Sigolsheim et couvre 61.85 ha, exposé plein sud il profite d'un ensoleillement optimal. Son sol de nature marno-calcaire donne des vins très typés de longue garde.

Vinification du Gewurztraminer Grand Cru Mambourg

La vendange est exclusivement faite à la main. Les raisins sont délicatement pressés et la clarification des jus se fait naturellement à basse température. Les fermentations sont lentes et l'élevage sur lies fines de 9 mois minimum, confère au vin le gras, l'expression intense et complexe des plus Grands Vins Blancs de ce monde.

Commentaires de dégustation du Gewurztraminer d'Alsace Grand Cru Mambourg

La couleur jaune or de sa robe rappelle les couleurs chatoyantes des rayons du soleil. Son bouquet exubérant aux notes de rose, révèle ensuite des senteurs de fruits exotiques : de litchi, d'ananas mûr. Riche et racé au palais, son équilibre parfait en fait un vin de grande garde.

Accord mets et vins avec le Gewurztraminer d'Alsace Grand Cru Mambourg

Le Gewurztraminer Grand Cru Mambourg est un vin généreux, gourmand, à apprécier pour lui même en vin d'apéritif ou à la fin d'un repas. Il accompagne parfaitement le foie-gras mais c'est aussi le vin idéal pour accompagner la cuisine relevée et épicée comme un poulet Tandoori, un couscous ou un tajine d'agneau.

Aspect technique du Gewurztraminer d'Alsace Grand Cru Mambourg

Cépage : Gewurztraminer
Consommez entre 8° et 10°C



Sucrosité : 52,7 g/l
Alcool : 12°

Potentiel de garde : 7 à 10 ans
