



DOMAINE WASSLER  
ANNE - MARC - MATTHIEU

# GEWURZTRAMINER V.T.

**AOC :** AOC ALSACE

**Cépage :** GEWURZTRAMINER

**Lieu-dit/terroir :**

**Commentaire et note de dégustation :**

Généralement d'une intensité forte et d'une grande complexité aromatique, le Gewurztraminer développe des notes fumées typiques de rose, coin, litchis ainsi que de miel, cire d'abeille, pain d'épices...

L'attaque est soyeuse, onctueuse, le vin faisant place en bouche à un bel équilibre entre richesse et finesse. La finale n'en finit plus de se déployer dans une voluptueuse intensité.

Ce vin ample et charnu est soutenu par un jolie bouquet qui donne de la plénitude à un ensemble bien charpenté. La finale est longue et bien équilibrée.

**Degré :** 13,15% vol.

**Sucre :** 82,5 g/L

**Acidité :** 2,99 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

**Accord mets/vins :**

**« Le Gewurztraminer, un grand vin qui brille par son caractère et ces fruits structurant qui viennent tempérer sa puissance. »**

Dans le respect de l'équilibre des forces, il faut, pour accompagner la puissance de ces vins, des mets de tempérament, relevés ou forts en goûts.

Le foie gras, notamment, se prévaut de cette envergure. Il sera parfait servi avec une compote de figes et un trait de vinaigre balsamique, ou encore avec un chutney de mangues aux épices.

Le « gras » des grands liquoreux d'Alsace sera également en belle harmonie avec le canard, servi par exemple avec une sauce à la pêche ou à l'orange.

