

GEWURZTRAMINER FRONHOLZ

AOC : AOC ALSACE

Cépage : GEWURZTRAMINER

Lieu-dit/terroir : Fronholz



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...

Plutôt épicée c'est un vin qui développe son plein potentiel en bouche où il développe des arômes tout aussi expressifs et typiques qu'au nez.

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

Degré : 13,05% vol.

Sucre : 30,5 g/hl

Acidité : 3,28 g H₂SO₄/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.

Un accord tout à fait étonnant est celui que l'on réalisera avec un fromage à pâte persillée, tel un Roquefort ou un Stilton ou encore une tartine de Gorgonzola accompagnée de lamelles de poires rôties.

