



DOMAINE WASSLER
ANNE - MARC - MATTHIEU

GEWURZTRAMINER

AOC : AOC ALSACE

Cépage : GEWURZTRAMINER

Lieu-dit/terroir :

Commentaire et note de dégustation :

C'est une véritable palette aromatique, riche et exubérante, qui caractérise le Gewurztraminer. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchis, fruits de la passion, ananas, mangues...), de fleurs (la rose notamment), d'agrumes et d'épices.

Une matière ample et suave révèle toute l'exubérance et la complexité de ce vin de caractère. Sa trame dense est harmonieusement soutenue par une fraîcheur qui se fait néanmoins plus discrète que pour les autres Vins d'Alsace. En bouche comme au nez, un festival d'arômes exotiques ravit le palais.

Degré : 13,05% vol.

Sucre : 25 g/L

Acidité : 2,97 g H₂SO₄/L

Accord mets/vins :

« Gewurztraminer, richesse, puissance et caractère ; une volupté sans pareil »

Mettant les sens en éveil dès le début du repas, il trouve toute sa place à l'apéritif.

Son caractère suave et envoûtant invite au voyage et aux expériences sensorielles intenses. Quoi de plus naturel que de l'associer aux cuisines du monde : il magnifie les recettes épicées telles que les plats asiatiques, indiens, mexicains ou marocains, tout en sublimant leurs saveurs.

À cela, plusieurs raisons. D'abord la plupart des plats asiatiques sont préparés à base de sauces sucrées, comme le poisson à l'aigre-douce, le porc au caramel ou le canard à l'orange. La douceur de ces plats appelle un vin soyeux et ample.

