ACQUISTATO IL .....

Alsace AOC Gewurztraminer 2023



Una bella interpretazione di Gewürztraminer alsaziano

Una bella interpretazione di uno dei vitigni più importanti coltivati in Alsazia, il Gewürztraminer. Le uve, dopo la raccolta, fermentano a una temperatura compresa fra i 18 e i 24 °C per estrarre tutto il profumo e la ricchezza di sapori dell'uva di partenza. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso, con riflessi verdastri che rivelano la freschezza del vino. Al naso stupisce con profumi fini ed eleganti che si sviluppano attorno alle più tipiche note varietali di frutta, miele di acacia e fiori freschi. In bocca non delude. E' un vino dotato di un buon corpo, non eccessivo, morbido ed elegante. Piacevole è l'acidità che accompagna il sorso e rende il vino adatto anche a un abbinamento gastronomico.

Una bella azienda famigliare, quella fondata a Barr da Martin Klipfel nel 1824. Da allora sei generazioni si sono succedute alla guida della cantina e oggi l'azienda è giustamente considerata un punto di riferimento per la viticoltura in Alsazia. Il figlio del fondatore, Eugène, fu un vero pioniere nella produzione di Vendanges Tardives e Sélections de Grains Nobles, addirittura 60 anni prima del riconoscimento ufficiale. Oggi alla guida della maison ci sono Jean-Louis e Anne-Sophie che instancabili lavorano per ampliare i loro mercati e portare lo stile alsaziano in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Alsazia e un mosaico di terroir differenti.
Esposizione	Nord - Ovest 500m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot.
Densità imp.	3500 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Gewustraminer
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	formaggi
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a piena maturità. La fermentazione alcolica dura fino a 2 settimane con controllo delle temperature . affinamento in cisterne inox.
Sensazioni	Vista: oro intenso naso: naso intenso fruttato con note di lichi palato : ricco un acidita alta un corpo pieno e un intensità alta.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821