



ACQUISTATO IL

Alsace Gewurztraminer "Les Princes Abbés"

2017





La Vigna

Terreno Sabbioso e argilloso

Esposizione Sud-est

Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Provenienza Francia

Uve 100% Gewurztraminer

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Piatti asiatici

Vinificazione Provenienti dai terroir di Bollenberg e Bux le uve di questo "Les Princes Abbés" Gewürtztraminer sono state raccolte a

mano e pressate a freddo, per essere poi successivamente fermentate e lasciate a maturare sui lieviti per 6-8 mesi.

Sensazioni II colore è giallo brillante, limpido e trasparente. Al naso i profumi complessi spaziano dalla frutta candita, ai fiori bianchi e zenzero. Al palato la spiccata vivacità si accompagna a note di frutta esotica (banana, mango), spezie (zenzero, pepe di

Sichuan) e fiori (peonia). Potente e delicato si apprezza per il gusto equilibrato e succoso.

Dall'Alsazia, un Gewürztraminer vivace e intenso

Tra i vitigni più amati dagli amanti dei vini alsaziani, un posto tutto speciale va riservato al Gewürztraminer. Lavorato con passione e competenza, dà vita a vini di grande piacevolezza. Facili da riconoscere la sue note delicatamente floreali, fanno la gioia di ogni novello sommelier. Les Princes Abbés nasce da uve Gewürztraminer in purezza, provenienti dai vigneti di Bollenberg e Bux, nell'Alsazia meridionale. Rigorosamente vendemmiate a mano, solo quando giungono a perfetta maturazione, le uve vengono pressate a freddo e poi lasciate fermentare e maturare sui lieviti per oltre sei mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore giallo brillante, limpido e trasparente. Al naso, profumi complessi che spaziano dalla frutta candita ai fiori bianchi, fino a riconoscimenti di zenzero. In bocca è vivace, con note di frutta esotica, come banana e mango, spezie pregiate e soprattutto fiori. Un vino che si fa apprezzare al naso ma che sa anche soddisfare il palato.

Strana regione l'Alsazia. Orgogliosamente francese ma dall'anima profondamente germanica. A causa della sua posizione, all'estrema periferia est della Francia, proprio sul confine con la Germania. E per il suo passato di terra di conquista, più volte palleggiata tra Francia e, appunto, Germania. Il legame è così forte che qui non è raro trovare aziende vinicole dove, nonostante si parli francese, il nome riveli antiche origini tedesche. E' il caso di Domaine Schlumberger, le cui radici risalgono addirittura al XVI secolo, quando il capostipite si stabilì in Francia provenendo dalla regione del Baden-Wurtemberg. Negli anni, l'azienda è cresciuta e si è affermata acquisendo alcuni vigneti e terreni in alcuni dei più prestigiosi cru alsaziani. Alla base del loro successo, un rigoroso lavoro in vigna, sempre più improntato all'agricoltura biodinamica e all'ecosostenibilità, ma anche grande attenzione alla tecnologia in cantina. Riesling, Pinot Gris, Sylvaner e Gewürztraminer sono tra le varietà più coltivate da cui si ottengono vini profondamente territoriali e spesso legati all'antica tradizione alsaziana di lavorare ogni vitigno singolarmente.