ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Grand Cru Shoenenbourg 2022 2022



Pregiato Grand Cru d'Alsazia

La denominazione Grand Cru d'Alsazia è attribuita solo a vini che soddisfano specifiche molto severe. Devono provenire da aree ben precise, seguire regole specifiche per la conduzione della vigna, garantire rese particolarmente basse per ottenere una maggiore concentrazione del vino e ottenere così note peculiari riconducibili al terroir d'origine. Si tratta quindi di vini eccezionali e unici nel loro stile. Come questo Gewürztraminer Grand Cru Schoenenbourg, proposto da Cave Vinicole de Hunawihr. Giallo dorato intenso e luminoso, al naso rivela sentori complessi, con note di pan di zenzero e frutta esotica candita. In bocca, invece, è ampio e generoso, con un finale lungo, particolarmente gratificante. Il suo moderato residuo zuccherino lo rende piuttosto versatile. Ottimo come aperitivo, questo gustoso Gewürztraminer si abbina perfettamente a piatti caratterizzati da una discreta grassezza. Ottimo, per esempio, con il foie gras o con formaggi abbastanza stagionati. Adatto anche ad accompagnare golosi dessert a base di frutta.

I vigneti di questa bella cooperativa alsaziana si trovano nei comuni di Hunawihr, Ribeauvillé e Riquewihr. Cave Vinicole Hunawihr si caratterizza per la capacità di vinificare le proprie uve nel più rigoroso rispetto della ricchezza e della diversità dei suoi terroir, dando vita a una gamma completa dei grandi vini dell'Alsazia, riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Da quelli più semplici e immediati, fino a "Les Grands Crus d'Alsace", al vertice della piramide qualitativa delle denominazioni alsaziane. Vini che nascono, nel rispetto di rigorosi criteri di qualità, in 51 terroir delimitati secondo criteri geologici e climatici e che costituiscono il mosaico dei Grands Crus d'Alsazia. Fondata nel 1954, oggi la cantina può contare su oltre 130 soci che coltivano circa 200 ettari di vigneto, distribuiti per l'80% a Hunawihr e per il 20% restante nei villaggi limitrofi. La produzione media annua è di circa 2 milioni di bottiglie.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Gewürztraminer 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Permanenza sui lieviti per almeno 5 mesi. Maturazione in acciaio per un anno.
Sensazioni	Equilibrato e coluttuoso, la dolcezza e l'alcool si integrano gradevolmente equilibrandosi. Finale lungo con delicati aromi speziati.

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