ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Vin d'Alsace Reserve 2023 2023



La Vigna

Terreno	terreni granitici
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alsace
Uve	100% Gewürztraminer
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Invecchiamento per alcuni mesi in acciaio o legno neutro
Sensazioni	Colore giallo brillante, è molto aromatico con toni di rosa, litchi e frutta esotica, al palato presenta un corpo pieno con note di miele.

Aromatico e avvolgente

L'Alsace Gewurztraminer Réserve di Domaine Meyer-Fonné può essere considerato un'icona dell'Alsazia. Ci troviamo, come è evidente, in Alsazia, una terra di vigneti che si estende tra le montagne dei Vosgi e la pianura del Reno. Le vigne di Domaine Meyer-Fonné crescono nel cuore di questo territorio, nel piccolo comune di Katzenthal, dove il terreno è un mix di marne, calcare e granito. Questo mosaico geologico dona al vino una complessità e una mineralità che fanno la differenza. Il clima è semi-continentale, con estati calde e inverni rigidi, aiuta a far maturare le uve lentamente, permettendo loro di sviluppare al meglio i profumi e gli zuccheri, senza perdere la freschezza. La peculiarità di Félix Meyer, il vignaiolo che guida l'azienda, è proprio questa: saper dosare la ricchezza aromatica con la giusta acidità, per un sorso che non stanca mai. La vendemmia avviene a mano. Una volta in cantina le uve vengono pressate lentamente e il mosto fermenta per diverse settimane. Il vino, poi, matura per mesi sulle sue fecce fini in vasche d'acciaio. Questo affinamento dona al vino una texture cremosa e un tocco in più di complessità, mantenendolo vibrante e profumato. Colore giallo dorato e riflessi luminosi, al naso si viene travolti da un'esplosione di profumi. Note di rosa e litchi, tipiche del vitigno, ma anche sensazioni di frutta esotica matura come mango e frutto della passione, con un tocco di zenzero e spezie dolci. In bocca è rotondo e avvolgente, con una consistenza che sembra quasi mielata ma che viene bilanciata da una freschezza sorprendente. Il finale è lungo e persistente, e lascia un piacevole ricordo aromatico che invita a un altro sorso. Gli abbinamenti? Il Gewurztraminer è un compagno ideale per la cucina asiatica e speziata, perché la sua morbidezza bilancia alla perfezione il piccante di piatti come il curry. Perfetto anche con formaggi erborinati o stagionati, con cui crea un contrasto esplosivo ma armonioso.

Il Domaine Meyer-Fonné si trova in Alsazia, una regione vitivinicola dalla tradizione secolare, incastonata tra i Vosgi e il Reno. Un territorio che si distingue per i suoi vini bianchi aromatici e per un'eleganza innata, eppure, anche qui, emergono talenti che sanno fare la differenza. Guidato con passione e precisione da Félix Meyer, il Domaine si estende su 12 ettari, tutti coltivati con cura meticolosa. Félix non è un uomo che cerca i riflettori, ma un vignaiolo che preferisce far parlare il suo lavoro. E i risultati si vedono: in pochi anni, è riuscito a costruirsi una reputazione solida, meritata e riconosciuta da tutti gli appassionati. Il cuore pulsante del Domaine Meyer-Fonné è il villaggio di Katzenthal, dove si trovano la maggior parte delle vigne. Questo è un luogo magico. Il paesaggio presenta un mix unico di mineralità e una profondità uniche. Per anni, Katzenthal era già noto per il suo potenziale, ma solo con l'arrivo di produttori di talento come Félix Meyer ha trovato la sua vera espressione. Il suo approccio è meticoloso, orientato a esaltare al massimo le caratteristiche di ogni singolo vigneto. Félix è un purista, tanto che per la vinificazione si ispira a un nome che fa storia in Alsazia, quello di Olivier Humbrecht, altro pilastro del vino alsaziano. Questa ispirazione si traduce in una scelta precisa: usare grandi botti di rovere, che permettono al vino di maturare lentamente, mantenendo intatte le sue sfumature e la sua freschezza. È un lavoro di pazienza e di precisione, lontano dalle

logiche della produzione di massa. Il risultato sono vini vibranti, che riflettono fedelmente il carattere del loro terroir, senza coperture o alterazioni.

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