Vincent Spannagel
VINS FINS D'ALSACE
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE
82 rue du Vignoble - 68230 KATZENTHAL - Tél. +33 (0)3 89 27 52 13 - Fax : +33 (0)3 89 27 56 48 - Port. +33 (0)6 83 82 57 40
E-mail : domainespannagel@gmail.com

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace

Vin : Gewurztraminer 2020

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Analyses :

- Alcool : 14% vol.
- Sucres résiduels : 23g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 4,3g/L
- pH : 3,8
- Indice 3 (Vin moelleux)

Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Gewurztraminer
Terroir : Alluvions de la plaine du Rhin, à pierrosité moyenne, se réchauffant très vite, avec faible réserve hydrique.
Exposition : Est
Travail de la vigne : Travail du sol tous les rangs
Traitements : Sans produit chimique, amendement organique
Récolte : Mécanique avec tri embarquée
Vinification : Traditionnelle en cuve inox avec élevage sur lies jusqu'au mois de mars

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or, avec une très belle brillance. On remarquera aussi de belles larmes fines et grasses accompagné d'un disque très fin.
Le 1er nez est ouvert, net, fin et puissant. Les arômes sont puissants avec des notes de roses blanches, de litchi, de muscade, de pêche de vigne et de poivre.
Le 2ème nez est encore plus ouvert. On y retrouve des notes de roses, de pêches, de framboises, de cannelle, de poivre rouge, de fleurs jaunes et de coing.
L'attaque est souple avec un équilibre moelleux. Le vin possède une belle matière et est assez aérien ne laissant pas trop percevoir les sucres.
Les arômes en bouche sont autour de la rose, du litchi, du pain d'épices, du poivre de Sichuan, des fruits jaunes, de la cannelle et de la badiane.
La finale est fraîche, longue, et chaleureuse.
Un vin moelleux et puissant avec une légère douceur.

Mariage gastronomique :

Couscous ; Samossa de boeuf ; Tajine d'agneau ; Munster blanc au miel ; Tarte aux quetsches ; Apéritif ; Cuisine thaïlandaise ; Canard laqué ;…