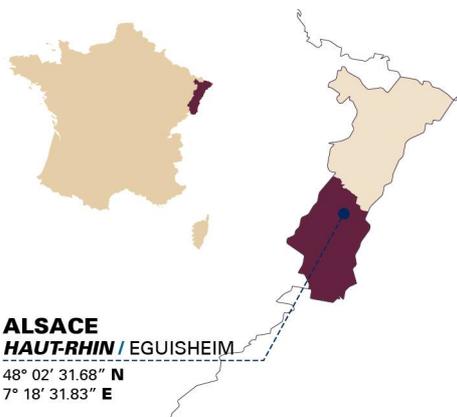




GEWURZTRAMINER LES ROCHES

EGUISHEIM / ALSAZIA



In Alsazia i vini prodotti sono in prevalenza bianchi e costituiscono il 20% circa dell'intera produzione francese. I nomi dei vini alsaziani, derivano dalla vite utilizzata. L'azienda Joseph Gruss, da tre generazioni è impegnata nella produzione di vini di qualità, a produzione annuale limitata. I vigneti hanno una resa che varia da un minimo di 25 quintali per ettaro, per le selezioni di Grains Nobles, agli 80 quintali per le uve destinate alla spumantizzazione. La vendemmia viene fatta ancora rigorosamente a mano. La vinificazione è tradizionale in vecchie botti di rovere.



ANNO DI FONDAZIONE
1947



ESTENSIONE TERRITORIO
15,50 Ha



ENOLOGO
ANDRÉ GRUSS



BOTTIGLIE IN UN ANNO
120.000



VITIGNI
SYLVANER – RIESLING – PINOT GRIS -
GEWURZTRAMINER



TIPOLOGIA

Vino bianco – Alsace AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Alsazia



VITIGNO

Gewurztraminer 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Più di 35 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox.



POTENZIALE

Da 5 a 7 anni.



COLORE

Giallo dorato limpido.



PROFUMO

Naso con sentori di rosa e litchi, fico fresco, miele di abete, fiore di acacia su un finale piccante.



SAPORE

Bocca ampia ma equilibrata, concentrata, bella lunghezza.



ABBINAMENTI

Vino perfetto con capesante, pesce con salse piccanti, roquefort, formaggi di tipo blu o dessert.

