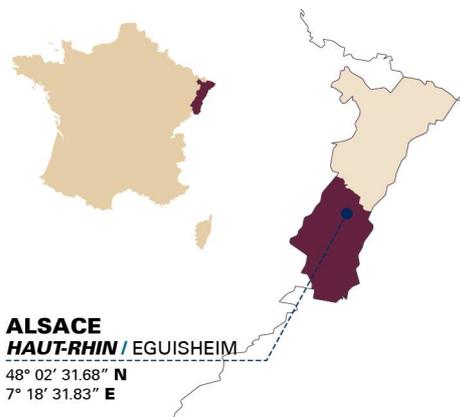




GEWURZTRAMINER VENDAGES TARDIVES

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.



ALSACE
HAUT-RHIN / EGISHEIM

48° 02' 31.68" N
7° 18' 31.83" E



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 argilloso-calcareo.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Più di 35 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox.



POTENZIALE

Da 10 a 15 anni.



COLORE

Intenso, giallo paglierino dominante con sfumatura oro e di bella lucentezza.



PROFUMO

Bouquet concentrato e aromatico su note di gelsomino, fiori d'arancio e miele, mela cotogna, mandorle dolci, spezie, molto aperto, molto fruttato e floreale senza esuberanza, concentrato ma molto fine e raffinato.



SAPORE

Al palato, è una carezza morbida e vellutata con una forza e potenza aromatica che solo il Gewurztraminer è in grado di offrire. È un vino morbido, ben bilanciato, sciolto, che avvolge delicatamente tutta la bocca con un'esplosione di sapori e profumi. Soave, setoso, affascinante che ha il dono di spingerti a volerlo gustare spesso.



ABBINAMENTI

Ottimo con foie gras, formaggio erborinato, dessert, crostata di frutta. Temperatura di servizio: 8 °C.

