



VINS D'ALSACE GRANDS CRUS

Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé

Complexité, rondeur et épices.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Service

8° à 10°



Garde

5 - 10 ans



Élevage

long sur lies fines



Sol

calcaro-gréseux

Identité

Le coteau du [Zinnkoepflé](#) est un terroir calcaire unique par son microclimat méditerranéen, son exposition sud/sud-est et son sol calcaro-gréseux. Terroir classé en Grand Cru, il engendre des vins haut en bouquet, épicés et plein de puissance. C'est également le Grand Cru constituant le toit du vignoble culminant à 431 m d'altitude.

Vinification

Fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines. Le vin est ensuite mis en bouteille avant d'attendre minimum un an sa commercialisation.

Dégustation

Oeil

Or jaune soutenu.

Nez

Fin et riche, aux arômes d'épices, de fruits exotiques (mangue). Bouquet intense et complexe.

Bouche

Attaque sur la rondeur et les épices, puis belle fraîcheur apportant l'équilibre. Longueur se terminant sur des notes de miel et de poivre.

