



Grand Cru Altenberg de Bergheim

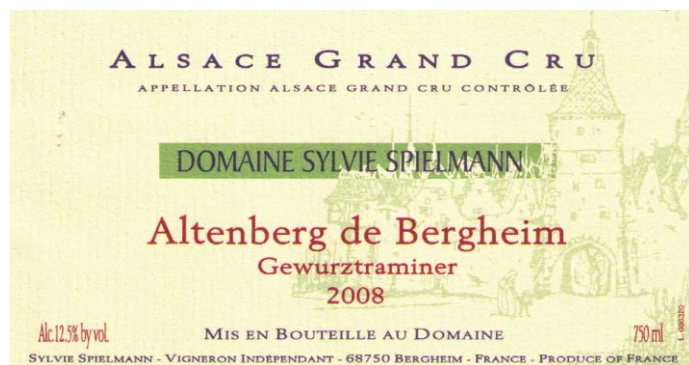
Gewurztraminer 2008

Exposé plein sud, le Grand Cru Altenberg de Bergheim, est réputé pour ses grands vins depuis le XIIème siècle. Son micro climat chaud à hygrométrie régulière, ses sols marno-calcaire-gréseux rouges, composés de cailloutis peu profonds et riches en fossiles, donnent des vins à la fois opulents et fins.

Notre Gewurztraminer y produit des vins puissants, racés et toujours élégants. Jeunes, ils sont fruités, présents, voire « explosifs ». Au seuil de leur maturité après 4 à 5 ans, ils développent complexité, fraîcheur et équilibre.

Ils révèlent des tonalités caractéristiques de réglisse, d'écorce d'orange, de fruits confits, de raisins sur mûris, de pivoine, de rose, de poivre et de pain d'épices.

C'est d'abord un vin de dégustation qui peut être bu pour lui-même, notamment à l'apéritif. A table, c'est le vin des grandes occasions, complice des foies Gras, des grands plats épicés, exotiques ou sucrés salés et des desserts les plus raffinés.



Entre mets et vins

- à l'apéritif et en fin de repas pour le plaisir.
- avec la cuisine exotique et relevée (au curry, tajines...).
- avec les foies gras.
- avec les desserts peu sucrés aux agrumes.

Terroir :

- **Type de sol :** Marno-calcaire rouges très caillouteux riches en fossiles
 - **Exposition :** Sud

Age de la vigne : 26 ans

Rendement : 35 hl/ha

Recolte : 100 % manuelle

Vinification : traditionnelle, levures indigènes,
100 % sucre naturel du raisin.

Elevage : Sur lies pendant 9 mois

Description : Un grand vin complexe aux notes d'agrumes et de gingembre.
La bouche est moelleuse, tout en gardant une belle fraîcheur par les saveurs de zestes d'orange confits.
Un vin de grand avenir pour les amateurs de vin de garde.

A consommer : à partir de 2012
optimum 2020
jusqu'à 2034

Sulfites Total : 109 mg/l
Sucre : 63.3 g/l **Alcool :** 12.5 % vol.
Acidité Totale (H2SO4): 3.0 g/l

Equilibre gustatif : Sec Rond **Moelleux** Liqueureux



Le grand cru Altenberg de Bergheim.

Méthode biodynamique
Vin issu de raisins en agriculture biologique
Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 21/03/2014