



Selection de Grains Nobles Kanzlerberg Gewurztraminer 2007

Les Sélections de Grains Nobles sont élaborés dans les mêmes conditions que les Vendanges Tardives, mais selon des critères encore plus rigoureux.

Les Sélections de Grains Nobles sont en effet obtenus par tris manuels des grains atteints par la "Pourriture noble". Dans ces conditions, les concentrations des éléments de la baie - acidité, sucres, arômes... - sont extrêmes. Il en résulte une puissance, une complexité et une longueur en bouche tout à fait exceptionnelles. On atteint là de véritables chefs d'œuvres et ces vins figurent sans conteste parmi les plus grands liquoreux du monde.

En Sélection de Grains Nobles, le Domaine Sylvie Spielmann élabore les Riesling, sur les terroirs, Grands Crus et Lieux-dits, qui sont les plus favorables à ce cépage.

La dégustation révèle le même registre aromatique qu'en Vendanges Tardives, avec des notes intenses et délicates de fruits surmûris. Très grand vins de dégustation, les Sélections de Grains

Nobles peuvent être bues pour eux-mêmes, dans les moments importants ou simplement pour un plaisir partagé entre connaisseurs.

Le Gewurztraminer Sélections de Grains Nobles, qui ne peut être mis à la vente avant 18 mois, donne le meilleur de lui-même qu'après 7 à 8 ans. Il continue d'évoluer et conserve toutes ses qualités jusqu'à 20 ans et plus.



Entre mets et vins

- à l'apéritif.
- avec les desserts (tarte à l'abricot,...)
- avec toutes sortes de foies gras.
- pour célébrer un grand moment entre amis.

Terroir :	Marnes grises et noires à gypse du keuper sur roche métamorphique.
Type de sol :	
Exposition :	Sud, Sud - Ouest
Age de la vigne :	31 ans
Rendement :	32 hl/ha
Recolte :	100 % manuelle
Vinification :	traditionnelle, levures indigènes, 100 % sucre naturel du raisin
Elevage :	sur lies fine pendant 9 mois



Les sélections de grains nobles sont élaborées à partir de grains pourris nobles.

Description : Ce nectar développe un nez puissant aux arômes complexes. La bouche est liquoreuse et révèle successivement une multitude de fruits confits et exotiques. Un vin de très grande garde pour les amateurs de vin liquoreux.

A consommer :	à partir de 2013 optimum 2017 jusqu'à 2035	Sulfites Total = 220 mg/l Sucre = 95.5 g/l Alcool = 14.58 % vol Acidité Total [H₂SO₄] = 3.6 g/l
----------------------	--	--

Equilibre gustatif : **Sec** **Rond** **Moelleux** **Liquoreux**

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



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 22/03/2014