



Blosenberg

Gewurztraminer Bergheim 2009

Prolongement du Kanzlerberg, le lieu-dit Blosenberg - "la colline des vents" - possède les mêmes caractéristiques de sols, avec une exposition plus Ouest.

Bénéficiant du soleil du soir, cette colline bien aérée produit une récolte de maturité plus longue, mais toujours très saine. Les vins y gagnent en acidité, en équilibre et, surtout, en fraîcheur.

Le Gewurztraminer est un vin ample, plutôt à dominantes florales, notamment de rose ou de pivoine, avec des arômes plus épicés avec le temps.

De par leur origine, leur acidité et leur structure, les vins du Lieu-dit Blosenberg méritent d'être attendus. Ils ne commencent véritablement à exprimer leur richesse qu'après 3 à 4 années au moins et continuent de développer leur complexité jusqu'à 8 à 10 ans, tout en conservant un bel équilibre et une grande fraîcheur.



Entre mets et vins

- à l'apéritif.
- avec les foies gras poêlés.
- avec les desserts.

Terroir :

- **Type de sol :** Marnes grises et noires à gypse du Keuper
- **Exposition :** Ouest
- Age de la vigne :** 33 ans
- Rendement :** 30 hl/ha
- Recolte :** 100 % manuelle
- Vinification :** traditionnelle, levures indigènes, 100 % sucre naturel du raisin.
- Elevage :** sur lies pendant 8 mois
- Description :** Un beau vin aux parfums délicats de fleurs (pivoines). La bouche est moelleuse et légèrement épicée, aux notes d'agrumes qui permet une finale équilibrée entre le moelleux et la fraîcheur.



Le gewurztraminer, en pleine maturité

- A consommer :** à partir de 2013 optimum 2017 jusqu'à 2026
- Sulfites Total :** 180 mg/l
- Sucre :** 49.6 g/l
- Alcool :** 13.3 % vol.
- Acidité Totale (H2SO4) :** 3.09 g/l

Equilibre gustatif: Sec Rond **Moelleux** Liqueureux

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



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 18/03/2014