

PREMIUM

DOMAINE ZUSSLIN GEWURZTRAMINER BOLLENBERG

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Alsácia

PRODUTOR

Domaine Valentin Zusslin et Fils - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

15 %

AÇÚCAR

8,37 g/l

ACIDEZ

4,16 g/l

PH

3,72

DEGUSTAÇÃO

Vinho demi-sec, com aromas magníficos, notas complexas de pimenta branca, alcaçuz e canela. Na boca é amplo, potente e marcado pelas especiarias. O final é longo e persistente, caracterizando um vinho equilibrado e gastronômico.

TERROIR

Vinhedos de mais de 40 anos de idade, a 250 m de altitude, rendimento médio 30 hl/ha. Solos argilo-calcários, ideais para a variedade. Certificação ECOCERT como vinho proveniente de uvas de agricultura orgânica e biodinâmica.

SAFRA 2018

UVAS

100% Gewürztraminer

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

As uvas maduras foram colhidas manualmente em caixas plásticas de 25 kg. Imediatamente foram prensadas suavemente em cachos inteiros, durante 8 a 10 horas. Vinificação em foudres (tonéis grandes de madeira), o que aumenta o contato com as borras e, conseqüentemente, a complexidade dos vinhos. Foram usadas somente leveduras naturais e a fermentação malolática foi completa. Nenhuma intervenção foi feita até o engarrafamento, feito com doses mínimas de SO2.

HARMONIZAÇÃO

Pratos das cozinhas asiática e africana, além de queijos fortes como Roquefort, Munster e Gorgonzola.

QUANDO BEBER

Pronto para beber, mas pode ser guardado de 10 a 15 anos.