



Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

GEWURZTRAMINER Sélection de Grains Nobles 50 cl

THEME :

Vin de grande concentration, de méditation et de garde.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Tri de grains nobles dans le Mambourg et le Vogelgarten.

ENCEPAGEMENT :

100 % Gewurztraminer, sélection massale.

VENDANGES :

Manuelles, avec tri minutieux (portions de grappes)

VINIFICATION :

Pressurage lent, fermentation levures indigènes et barriques pour partie, élevage sur lies fines pendant 10 mois.

DEGUSTATION :

Nez explosif de fruits confits, de miel, exotique et riches en découverte d'arômes, la bouche est suave et liquoreuse à souhait, l'ensemble soutenu par une acidité bien présente qui porte le vin et lui évite toute lourdeur.

CONSERVATION :

10 à 20 ans.

METS CONSEILLÉS :

Foie gras, desserts aux fruits. Se déguste également seul en apéritif ou en fin repas.