



Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

**GEWURZTRAMINER Vendanges
Tardives RVF 2023 92/100 1*
Hachette 2024**

THEME :

Vin moelleux d'apéritif et de dessert.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Issu de deux parcelles "1er cru", le Hinterburg de Katzenthal (granit profond) et le Steinbruchrebe (calcaire).

ENCEPAGEMENT :

100 % Gewurztraminer rose, diverses sélections massales

VENDANGES :

Manuelles, sans tri la plupart du temps.

VINIFICATION :

Pressurage lent, fermentation levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 10 mois.

DEGUSTATION :

Nez complexe, miel, fruits confits et fruits exotiques, grillé, bouche puissante et charnue soutenue par une acidité franche.

CONSERVATION :

10 à 20 ans.

METS CONSEILLES :

Apéritif, foie gras, sucré-salé, munster, bleus.