

Alsace GEWURZTRAMINER

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace Terroir

FRONHOLZ

Millésime 2017



Vignoble : Le Gewurztraminer Fronholz est issu d'un terroir de marne calcaire-loessique situé sur un coteau exposition Ouest à Epfig, rare en Alsace.
Ce sol permet au Gewurztraminer d'acquiescer une bonne charpente et des arômes exotiques très typés.
Raisins vendangés le 22 septembre 2017.
Surface : 30 ares

Paramètres analytiques :

Alcool	13,80	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	4,20	g/l
Sucre résiduel	23,80	g/l

Type de vin : Moelleux selon classification EU

Paramètres d'embouteillage : N° de lot : L18G2
Quantité de bouteilles : 1 679
Date d'embouteillage : 04.07.2018

Vinification : Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée.
Elevage avec mise en suspension des lies pour enrichir le vin en gras et complexité. (bâtonnages mécaniques)

Commentaire : C'est le vin le plus extraordinaire par son merveilleux bouquet, fruité et suave.
Visuel : belle couleur jaune intense.
Olfactif : le vin est intense avec une expression aromatique très développée sur une dominante d'épices et de rose, typé du terroir Fronholz.
Gustatif : vin ample et généreux avec une sucrosité présente mais bien équilibré avec la matière et la structure du vin.

Peut se servir : A l'apéritif
Avec des poissons en sauce épicée
Avec une cuisine relevée (chinoise, indienne, ...)
Avec un foie gras
Avec un dessert

T° de service : 10 - 12 °C **Conservation :** 10 ans et +

Presse / concours : 92 / 100 Guide Alsace 2019/2020 James Suckling.com
Magazine VERT DE VIN Summer 2018
Note/Score : 16.25/20 (92-93/100) (millésime 2016)