



Domaines Schlumberger



Gewurztraminer Les Princes Abbés 2004

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : 13.06°
- * Acidité (*acide sulfurique*) : 2.81 grs/l
- * Sucres résiduels : 17.5 grs/l
- * Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, la Traminer, nous vient du Nord de l'Italie et date du 16^{ème} siècle. Le Gewurztraminer (littéralement Traminer épicé ou musqué) est une sélection des Traminer les plus aromatiques, et devient gewurztraminer vers 1950.

SITUATION

Le Gewurztraminer Princes Abbés est issu essentiellement de nos Lieux-Dits du BOLLENBERG et du BUX ainsi que de jeunes vignes provenant de nos Grands Crus.

VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique lent, débourbage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies d'environ 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

La robe est jaune claire avec des reflets clair. De bonne intensité le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez plaisant, racé, expressif dévoile une dominante florale de rose, pivoine. Légèrement confit on perçoit le fruit exotique, litchi et après aération on découvre des notes de gingembre et une touche mentholée. Le nez affiche une belle typicité sans extravagance mais avec précision. L'attaque en bouche est ample et douce, corsée, elle évolue sur un milieu à la vivacité rafraîchissante. On retrouve les arômes perçus au nez, de fruits exotiques, de gingembre et floraux de rose avec une pointe d'amertume en finale.

GASTRONOMIE

La structure opulente, dense de ce vin demande une cuisine relevée, goûteuse que nous pouvons associer avec « des beignets de crabe au gingembre et citron » un « foie gras de canard au litchi ».

Servir à une température de 12° et peut être dégusté dès à présent.

Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”