



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2007



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,98°**
- Acidité : **3,64 grs/l**

- Sucres résiduels : **14,1 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, le 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

Notre Gewurztraminer est issu essentiellement de nos lieux-dits du Bollenberg et du Bux ainsi que des jeunes vignes provenant de nos Grands Crus

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois. Mise en bouteille dans l'année.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti :

Meilleur Sommelier de France 2006

Sommelier de l'Auberge de l'III à Illhaeusern *** Michelin

La robe est jaune dorée avec des reflets verts clairs, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant et de bonne intensité. La dominante d'odeurs est confite axée sur des notes fruitées, pâte de pêche, les épices, le gingembre et un léger caractère floral. L'aération amplifie la sur maturité et exprime de la générosité. Le nez procure beaucoup de plaisir. L'équilibre de la maturité des raisins est maîtrisé.

En bouche l'attaque est moyennement ample, on perçoit une pointe de moelleux. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu frais et tendu, finement perlant. La gamme d'arômes rappelle les fruits confits, la pâte de fruits, les fleurs, les agrumes et le gingembre. On perçoit une pointe d'amertume.

La finale présente une longueur moyenne 4-5 caudales et une vivacité franche. La structure du vin reste digeste malgré cette pointe de douceur.

GASTRONOMIE

Très agréable en accord avec une salade de scampis à la mangue ou des fromages à croûte lavée. Température de service 12°.

LA PRESSE

15/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2010



« Un gewurztraminer élégant au nez séduisant de rose et de litchi, ample en bouche, avec un équilibre sec qui fait ressortir les épices douces en finale. Un vin remarquable qui conviendra à la cuisine épicée ou asiatique. »

14,5/20 GUIDE REVUE DU VIN DE FRANCE 2011

