



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2012



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,18°**
- Acidité : **2,85 grs/l**

- Sucres résiduels : **24,4 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 épicié 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 thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Fiche élaborée par M. Pacal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est jaune or clair avec des reflets clairs, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente de la jeunesse. Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, fruitées, exotiques, les agrumes, le pamplemousse, l'ananas, les épices, le gingembre confit. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile la mangue, la cardamome et un léger caractère floral de rose. Le nez traduit une belle maturité des raisins dans un registre flatteur et exubérant. Très belle complexité. L'attaque en bouche est moyennement ample, charnue et moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. La gamme d'arômes laisse apparaître le caractère exotique, la mangue, l'ananas, le pamplemousse, les fleurs, la rose, les épices, le gingembre confit ainsi qu'une fine touche de chlorophylle. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudales ainsi qu'une fine vivacité. L'équilibre de ce vin est moelleux, bien balancé par la vivacité. La gamme d'arômes est splendide, concentrée et de bel équilibre. Très beau vin.

GASTRONOMIE

J'aime associer ce vin à des cuisines relevées, une soupe de potimarrons au gingembre, une salade de fonds d'artichauts à l'orange, une blanquette exotique de gambas et volaille au lait de coco
Température de service 12°.

