



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2013



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,88°**
- Acidité : **0,46 grs/l**

- Sucres résiduels : **22,6 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.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pacal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est jaune or clair avec des reflets verts, de bonne intensité. 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 florales, la rose, la pivoine, les fruits exotiques, le pamplemousse, le litchi, la mangue. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître les épices, le gingembre confit et la menthe poivrée.

Une fois de plus, le nez exprime une belle maturité des raisins, un état sanitaire parfait, un Gewurztraminer de grande classe !!!

L'attaque en bouche est dense, charnue, tendre. Le support alcool corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, nerveuse, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle les fruits exotiques, le pamplemousse, la mangue, le litchi, les fleurs, la pivoine, la rose, ainsi que les épices, la menthe poivrée, le gingembre. On perçoit une pointe d'amertume. La finale présente une belle longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante.

L'équilibre de ce vin est riche et savoureux. Le cépage s'exprime de très belle manière. Eclatant !!!

GASTRONOMIE

J'adore associer ce vin sur les cuisines exotiques, des makis de thon rouge et wasabi, une salade de crabe au pamplemousse, un curry de gambas au safran. Température de service 12°.

