



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810



GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2016

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,43°**
- Acidité : **3,14 grs/l**

- Sucres résiduels : **20,57 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.

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. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Janvier 2018

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

Le nez est franc, plaisant, intense. Racé, on perçoit une dominante d'odeurs confites, sur mûries, marquée par l'exotisme, le pamplemousse, les fruits de la passion, la papaye et les épices, le gingembre. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la mangue ainsi qu'une fine touche florale de pivoine. Le nez traduit un parfait état sanitaire des raisins et une belle maturité. L'expression raffinée procure beaucoup de plaisir sans aucune lourdeur. Excellente définition variétale !!!

L'attaque en bouche est moyennement ample, moelleuse. Le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu à la vivacité franche, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours dominée par les agrumes et l'exotisme, le pamplemousse, le litchi, la mangue, la papaye, les fruits de la passion, les épices, le gingembre confit et la pivoine. On perçoit une pointe d'amertume ferme et savoureuse. La finale présente une belle longueur, 7-8 caudales, ainsi qu'une vivacité franche et une amertume persistante. Très bel équilibre savoureux où l'ampleur du cépage est tempérée par la classe du millésime. Appuyé sur une palette aromatique racée et subtile, ce profil est exemplaire.

GASTRONOMIE

Idéal à table sur des Maatjes aux 5 baies et pommes de terre rissolées, un curry de crevettes et lait de coco, une fricassée de volaille au cumin sauce moutarde ou un fromage à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°.

