



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810



GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2021

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12.81°**
- Acidité : **3,50 grs/l**

- Sucres résiduels : **29,28 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 » Septembre 2022

La robe est jaune citron avec des reflets vert clair, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On sent une dominante d'odeurs exotiques, l'ananas, la banane, la papaye, les fruits de la passion. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître les agrumes, l'orange sanguine, la carambole, les épices, le gingembre confit. Le nez témoigne d'un parfait état sanitaire de la vendange. Précis et complexe dans sa définition, il présente un bel éclat.

L'attaque en bouche est dense, douce, le support alcool est équilibré. On évolue sur un milieu nerveux, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours axée sur l'exotisme, l'orange sanguine, la banane, l'ananas, les fruits de la passion, la papaye, la carambole et les épices, le gingembre confit. On sent une pointe d'amertume. La finale présente une grande longueur, 9-10 caudales, ainsi qu'une vivacité stricte et une légère amertume persistante. La structure est magistrale !!! Savoureuse à souhait, elle oscille entre richesse maîtrisée, parfaitement équilibrée par une vivacité juste, le tout sublimé par des arômes enjôleurs, enivrants. Grande réussite !!!

GASTRONOMIE

Un plaisir à associer, à table, à une cuisine goûteuse. Des tacos de poisson sur la plaque, salsa d'ananas, un curry de gambas aux fruits exotiques, riz Basmati à la cardamome verte, des pilons de poulet épicés à la mangue ou un fromage à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°.

