



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2022



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,80°**
- Acidité : **3,26 grs/l**

- Sucres résiduels : **14,2 grs/l**
- Valeur Énergétique : **81,60Kcal/100ml**

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 » Février 2024

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

Le nez est franc, plaisant, intense. On perçoit une dominante d'odeurs exotiques, le pamplemousse, l'ananas, la mangue, la carambole et le litchi. L'aération amplifie ces odeurs et laisse apparaître la banane, la papaye, les fruits de la passion et les épices, le gingembre confit. Le nez resplendit et nous inonde de fragrances tropicales. Racé et éclatant, le cépage irradie et procure un plaisir fou.

L'attaque en bouche est dense, douce, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu incisif, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes du nez, toujours portée sur l'exotisme, la papaye, le pamplemousse, l'ananas, les fruits de la passion, la mangue, la carambole, la banane 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 amertume persistante. La structure est savoureuse et coche tous les repères du beau Gewurztraminer. Exubérant et éclatant, il appelle des cuisines goûteuses.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur des crevettes tomato-gingembre, un poke bowl au saumon, mangue et vermicelles de riz, un taco au poisson et fruits de la passion ou un fromage à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°.

