



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2023



DONNEES ANALYTIQUES

sec | demi-sec | moelleux | doux

- Degré : **13°**
- Acidité : **4,94 grs/l**
- Sucres résiduels : **19,6 grs/l**
- Valeur Énergétique : **83,70Kcal/100ml**
347,70Kj/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. Romain ILTIS « Meilleur Sommelier de France 2012 » Juillet 2025

Des effluves d'abricot frais et de girofle s'expriment avec beaucoup de finesse. En bouche, les épices impriment le vin sans exubérance, affinée par une typicité variétale florale rappelant la rose fraîche. Cette expression aromatique est enveloppée par une délicate sucrosité, qui apporte de la gourmandise tout en conservant de la fraîcheur, tant par l'acidité que par le caractère primeur des arômes.

L'allonge est de belle tenue, évoluant sur le curry doux.

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°.

