



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GRAND CRU KESSLER GEWURZTRAMINER 2022



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,58°**
- Acidité : **3,38 grs/l**
- Contient des sulfites
- Sucres résiduels : **50,50 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**
- Valeur Énergétique : **93,30 kcal/100 ml**
388,80 kj/100 ml

HISTORIQUE

Mentionné dès l'an 1394, le Kessler est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

SITUATION

Le Kessler, établi sur un terroir gréseux, dessine en son centre un vallon globalement exposé est, sud-est, qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froid amenés par la vallée de Guebwiller. Prolongement naturel du Grand Cru Kitterlé, ses sous sols sont rougeâtres sur un soubassement de grès vosgien. A sa base, un affleurement de calcaire se traduit par des sols argileux.

VINIFICATION

Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Romain ILTIS « Meilleur Sommelier de France 2012 » Juillet 2025

Le nez est dans l'élégance, délicat et subtil. On ressent, tel un parfum, des effluves de fleurs de sureau, de poivre blanc, de thé blanc. La bouche confirme la sensation d'élégance. Une fraîcheur suave et granuleuse élance le vin et apporte une grande digestibilité. Des notes de poire aux sirops, de yuzu et d'orange sanguine agrémentent l'aromatique, provoquant une sensation juteuse et digeste. La longueur est fine et élancée, salivante, appelant la table.

GASTRONOMIE

Parfait à associer à une cuisine goûteuse, exotique. Un cari queue de langouste, un pelau (version créole de la paëlla), un poulet à la jerk ou un fromage à pâte molle et croûte lavée... Température de service 12°.

