



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE GEWURZTRAMINER BELZBRUNNEN 2023

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13,5°**
- Acidité : **5,02 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **16,3 grs/l**
- Valeur Énergétique : **85,80kcal/100ml**
356,40kj/100ml

HISTORIQUE

Exploité dès le Moyen Age par les Princes Abbés de l'Abbaye de Murbach, ce terroir a été acquis par la famille Schlumberger dans le milieu du XIX siècle et a été commercialisé jusqu'à la fin des années 60.

SITUATION

Le Belzbrunnen, est un coteau situé en dessous du Grand Cru Kessler, entouré du Grand Cru Saering et du Grand Cru Spiegel.

Il repose essentiellement sur un substrat de grès vosgien du Bundsandstein, donnant naissance à des sols sablo-argileux assez profonds.

VINIFICATION

Les raisins sont issus d'une parcelle de Gewurztraminer plantée en 1962. Récolté à la main, le jus est mis à fermenter dans nos foudres centenaires, suivie d'un élevage de 6 mois en foudres et de 6 mois en cuves inox avant d'être mis en bouteilles.

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

Un caractère exotique, rappelant l'ananas et le coing frais est enjolivé par de subtiles notes de poivre blanc. Au palais, le vin est dense et intense, délicatement équilibré dans sa richesse. Il est agrémenté de notes avenantes d'ananas rôtis et de miel, rafraîchi par un caractère résineux rappelant la sève de sapin. L'allonge est de grande tenue, soutenue par des amers nobles qui intensifient l'expression exotique dans la finale.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur des gambas aux épices douces et chutney de mangue à la menthe, des ailes de raie au gingembre et coriandre, un mijoté de poisson, curry et lait de coco ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type ami du Chambertin. Température de service 12°.

