



Tout Terriblement 2021

Origines

- Cépage(s) : 100% Gewurztraminer
- Age moyen de vignes : 45 ans
- Lieu-dit : Les Coteaux du Kefferberg
- Sol : Argilo-calcaire
- Mode de culture Biologique et Biodynamique

Vinification

La fermentation avec les levures indigènes déjà présentes dans le raisin s'est arrêtée avant la transformation de tous les sucres. Ainsi Tout Terriblement 2021 est un vin blanc ayant gardé des sucres résiduels.

La vinification s'est poursuivie sans aucun ajout de produits œnologiques, sans sulfite ajouté, sans collage ni filtration. L'élevage est de 24 mois en cuve inox.

- Elevage : 24 mois en cuve inox
- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 14%
- Sucre : 15 g/l
- SO2 Naturel : < 13 mg/L

Appréciation gustative

Avec ses reflets dorés et sa structure fruitée ce Gewurztraminer Tout Terriblement 2021 vous surprendra par la puissance de ses arômes. Une belle trame vient contre balancer sa rondeur ce qui offre une bouche suave et agréable.

Conseil

L'ouverture avec une capsule permet au vin d'être dégusté dès son ouverture. Il accompagne très bien les fromages forts, les desserts et les préparations chocolatées.

Pour plus de gourmandise, remplacer le dessert par Tout terriblement 2021.