



ALSACE GEWURZTRAMINER 2023 D. METZ BLEGER

Pays : France
Région : Alsace
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Gewurztraminer



Note de dégustation :

Couleur jaune paille d'intensité soutenue. Nez expressif, évoquant des arômes de fruits exotiques (lychees), des notes florales (rose) ainsi qu'un soupçon d'épices. En bouche, c'est un vin fruité, souple et généreux avec juste une touche de douceur qui lui apporte charme et gourmandise. Finale longue sur des arômes floraux et fruités.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Saint Jacques, lait de coco et curry vert. Scampi thaï. Lotte au curry. Volaille sauce aigre-douce. Munster fermier.

Commentaires du sommelier :

Frédéric Metz est issu d'une famille de vigneronns en Alsace depuis plusieurs générations.

Il cultive de magnifiques vignobles sur les communes de Saint-Hyppolite et de Rodern. Ses Gewurztraminer proviennent exclusivement de parcelles situées sur des coteaux ensoleillés entre 250 et 370 m d'altitude sur la commune de Rodern et exposées plein sud ou sud-est, sur un sol granitique associé au grès rose des Vosges. Ce terroir favorable à ce grand cépage noble donne des vins aromatiques mais également des vins fins et équilibrés. On apprécie en particulier ses arômes parfumés et suave, ainsi que sa bouche généreusement fruitée et florale.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

