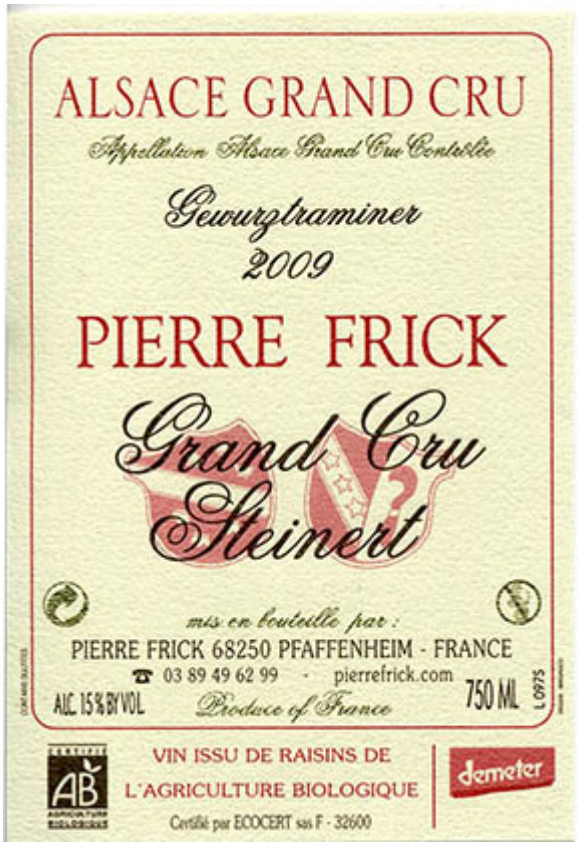

Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

GEWURZTRAMINER - GRAND CRU STEINERT

Millésime : 2009

Alcool : 15.5%
Acidité : 4.9 g/l AT
Sucre résiduel : 13.7 g/l

Terroir
Orienté vers l'Est, le Steinert, au Sud du ban de Pfaffenheim est le plus abrupt des vignobles de la commune. Son sol, sec et filtrant, est très largement calcaire. Il forme un terroir homogène dans le Dogger oolithique que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert

Dégustation
Robe jaune – nez intense et complexe de mangue, gingembre, mandarine, rose, biscuit et épices – bouche ample et corsée aux saveurs de lychées, de rose, de poivre et de thym – finale longue et chaleureuse avec des notes minérales, poivrées et une touche de framboise cuite.
Température conseillée : 10 °C -

Accompagnement
Vin d'apéritif, à déguster à toute heure pour lui-même ou à la place d'un dessert