



*Grands Vins d'Alsace*  
**PIERRE FRICK**

## **GEWURZTRAMINER 2010 GRAND CRU STEINERT VENDANGE TARDIVE**

Alcool : 12,7 %

Acidité : 5,7 g/l AT

Sucre résiduel : 59,8 g/l

Sulfites totaux : 74 mg/l (UE : 300 mg/l autorisés pour moelleux)

### **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.

### **Particularités d'élevage**

Maturation sur lies fines pendant 6 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteille en avril 2011.

### **Dégustation**

Robe jaune profond -nez capiteux d'épices, de roses fraîches, de pêche jaune mûre, de citronnelle, de mandarine, d'ananas et de poivre blanc - bouche ample et suave sans lourdeur, aux saveurs de pêche rouge de vignes compotée, d'eau de rose, de noix de coco et d'ananas - vin très long sur des notes de gingembre, de vanille et de poivre.

Température conseillée : 10 °C

### **Accompagnement**

vin d'apéritif, avec une tarte aux fruits, vin de plaisir et de méditation.