



PAUL
GINGLINGER
depuis 1610

Gewurztraminer Wahlenbourg 2017



Vendanges : manuelles

Mode Culturelle: cahier des charges de l'Agriculture Biologique (conversion officielle en cours)

Vinification :

- réception du raisin avec approche gravitaire,
- pressurage pneumatique long et doux pour sélectionner les meilleurs jus. Les premiers jus plus chargés en bourbes sont systématiquement écartés pour préserver la finesse,
- suivi ultra rigoureux des fermentations.

Elevage : élevage de 8 mois en foudre

Commentaire de dégustation :

Wahlenbourg est le nom d'un des trois châteaux surplombant Eguisheim et Husseren-les-Châteaux. Notre **Gewurztraminer Wahlenbourg** est un assemblage de différentes parcelles orientées au Sud et à l'Est sur les lieux-dits Felsacker, Sundgass et Hissererweg, trois terroirs à dominante calcaire et marneuses imprimant un style particulièrement tonique et sapide au gewurztraminer. Invariablement, notre cuvée Wahlenbourg constitue un gewurztraminer de gastronomie, alliant pureté, finesse et élégance. Le bouquet mêle les fruits exotiques, les agrumes, le jasmin, la menthe, le gingembre, le poivre blanc et la girofle. En bouche, la chair généreuse et l'acidité cristalline se répondent harmonieusement. La finale est aérienne et « salivante ». De la dentelle de gewurztraminer et un partenaire gastronomique précieux pour accompagner une multitude de mets exotiques et de fromages.

Accords mets/vins : canard laqué, plats exotiques relevés (curry, moqueca, cari de poissons, rougail, acras, cuisine thaï), fromages persillés, munster et autres pâtes molles à croûtes lavées...

Degré alcoolique : 13,8

Sucre (g/l) : 22

Acidité totale (g TH2/l) : 3,5