



PAUL  
GINGLINGER  
*depuis 1610*

## Gewurztraminer Grand Cru Eichberg 2016



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 :

- De même que notre pinot gris, le **Gewurztraminer Grand Cru Eichberg** provient du lieu-dit Oberer Striebicher, en plein cœur du grand cru. Cette petite parcelle marno-gréseuse s'étale sur une pente douce exposée Est / Sud-Est et confère une identité unique au gewurztraminer. Ce caractère purement variétal est ici dominé par le terroir : les marqueurs aromatiques du gewurztraminer sont certes présents au bouquet, avec des arômes de rose, de papaye mais le caractère de l'Eichberg s'exprime intensément, avec une puissante composante épicée (poivre blanc, gingembre, clou de girofle). La puissance du grand cru se traduit ensuite en bouche par un équilibre large, très dense et viril, riche mais sans lourdeur, et une belle empreinte minérale qui emporte loin la finale.

Accords mets/vins :

Un grand cru taillé pour les mets à fort caractère, tels que tajines, couscous, cuisine thaï ou Sichuan, porc au caramel, poulet tandoori, roquefort, pain d'épice, tarte aux pommes à la cannelle, ...

Degré alcoolique : 13,4 %

Sucre (g/l) : 23

Acidité totale (g TH2/l) : 4,25