



PAUL
GINGLINGER
depuis 1610

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2015



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 :

Degré alcoolique : 13,8

Sucre (g/l) : 69

Acidité totale (g TH2/l) : 4,8