



PAUL
GINGLINGER
depuis 1610

Muscat Caroline 2018



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 :

Notre **Muscat Cuvée Caroline** est constitué pour majorité de muscat Ottonel sur le lieu-dit Mamsellenloch et de muscat d'Alsace à petits grains sur le lieu-dit Pflanze. L'Ottonel apporte toute l'exubérance aromatique que l'on est en droit d'attendre d'un muscat, tandis que le muscat à petits grains, cultivé sur nos terroirs marno-calcaires d'Eguisheim, confère au vin une belle structure, de la chair et une acidité vivifiante. Le bouquet est très axé sur la fraîcheur florale (jasmin, fleur de vigne)), et le fruit mûr, mêlant le raisin frais, la bergamote, le fruit de la passion, la goyave et la citronnelle. Des notes épicées de poivre mentholé peuvent s'affirmer à l'aération. En attaque la bouche est croquante ; la chair fruitée à la fois vive et caressante enveloppe délicatement le palais et retrouve en finale la palette aromatique du nez. Ce muscat à la fois aérien et structuré est un excellent partenaire pour une gastronomie délicate et raffinée.

Accords mets/vins : apéritif idéal, partenaire de choix pour les asperges au printemps, mais aussi grand vin de gastronomie à l'aise sur des mets délicats : soupes froides, verrines, salades composées, poissons crus ou vapeur, fromages de chèvre frais. Accords remarquables avec certaines herbes aromatiques comme la menthe, la mélisse, la ciboulette.

Degré alcoolique : 13,6

Sucre (g/l) : 3,7

Acidité totale (g TH2/l) : 5,2