



GRAND CRU FRANKSTEIN

Vin blanc tranquille

RAISINS PROVENANT EXCLUSIVEMENT DES VIGNOBLES de la Famille FREY-SOHLER

CÉPAGE : Gewurztraminer 100 %

MILLÉSIME : 2008

Contenance 75 cl

DESCRIPTIF : Degré alcoolique : Alc/ vol : 13.5 % sucre résiduel : 37.4 g/ litre

Terroir du Grand Cru Frankstein : arène granitique à deux micas, quartz et feldspath.

Age moyen des vignes : 30 ans

MÉTHODE CULTURALE: Enherbement avec du trèfle, un rang sur deux.
Travail du sol dans l'autre rang

VINIFICATION : pressurage léger sur pressoir pneumatique. Débourage à froid et contrôle de la température de fermentation. Filtration sur membrane.

DEGUSTATION : **Oeil** : belle couleur jaune or
Nez : senteurs épicées et complexes, arômes de fleurs d'acacias
Bouche : charpenté, éclatant, fin, miellé
Avenir : de très bonne garde, ce vin trouve son équilibre et sa patine après 4 à 5 années de repos

GASTRONOMIE: vin d'apéritif et de dessert, à boire lors d'une réception ou d'un moment convivial, à sortir lors de dégustation spéciale ou pour les fêtes. Incomparable sur les fromages corsés.

