JOSEPH FREUDENREICH
VINS D'ALSACE

Gewurztraminer
2024

Appellation : AOC Alsace
Type : Blanc demi-sec

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Alcool : 13 %
Sucres résiduels : 12 g/L
Acidité en tartrique : 5,4 g/L
Vendange : Manuelle

Vinification
Pressurage pneumatique, fermentation lente à température contrôlée pour favoriser l'expression aromatique. Élevage sur lies fines. Mis en bouteille au domaine.

Notes de dégustation
Robe : Limpide, brillante, aux reflets pâles, elle annonce un vin tout en finesse.
Nez : Fin et discret, il dévoile progressivement des arômes fruités et épicés. On y perçoit les marqueurs du cépage : fleurs blanches, litchi et fruits exotiques.
Bouche : L'attaque est souple, la texture soyeuse. La fraîcheur soutient l'ensemble avec élégance, apportant équilibre et dynamisme.

Finale : Persistante, elle se prolonge sur une légère amertume noble et une tension végétale, qui apportent relief et structure. Un vin sec, expressif, à maturité parfaite, entre raffinement aromatique et fraîcheur vibrante.

Potentiel de garde
Idéal à boire dès à présent pour son fruité et sa fraîcheur. Peut se garder en cave jusqu'à 5 ans.

Température de service
Servir frais, entre 8 et 10°C

Accords mets vin
Sa richesse aromatique et sa fraîcheur en font un compagnon idéal de l'apéritif. Plus sec que les expressions traditionnelles du cépage, il accompagne avec justesse une cuisine exotique raffinée : poulet au lait de coco, plats asiatiques légèrement épicés ou accords sucrés-salés.

Il s'associe également très bien avec des fromages de caractère comme le munster ou le roquefort, et peut surprendre agréablement sur certains desserts peu sucrés, à base de fruits exotiques ou de crème. Un vin aux multiples facettes, aussi à l'aise en début qu'en fin de repas.