



AUX PALAIS DES VIGNOBLES

Alsace Blanc AOP Gewurztraminer Vieilles Vignes 2019 Ruhlmann 75cl

Couleur jaune, essence de violette et de rose, vin charpenté gras et harmonieux.



Prix : 11.30 €

Critères associés :

REGION : Alsace

APPELLATION : Alsace

COULEUR : Blanc

MILLESIME : 2019

PRIX : Entre 10€ et 15€

Gewurztraminer Vieilles Vignes

NOM : Ruhlmann **REGION :** Alsace **APPELLATION :**

Alsace

COULEUR : Blanc **CUVEE :** Vieilles vignes **MILLESIME :** 2019 **CEPAGE :** Gewurztraminer **TERROIR :**

Issu d'un terroir très riche en argile et en calcaire, ce vin est le fruit d'une vigne trentenaire dont l'enracinement est très profond. La vigne, un peu millérandée, donne, en faible quantité, un raisin petit mais très concentré. **VIGNIFICATION :** Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température, filtration tangentielle. **RENDEMENT :** **ELEVAGE :** En cuve inox sous contrôle de température.

TAUX D'ALCOOL : 13° **CONTENANCE :** 75 cl **PRODUCTION ANNUELLE (BTLLS) :** 15 000



DEGUSTATION



ACCORD METS ET VINS

- Oeil : Jaune, légèrement rosâtre avec une belle brillance.
- Nez : Essence de violette, de rose et caractère sapiné. Vers la fin se développent de puissants arômes exotiques et épicés.
- Bouche : Très agréable au début, puissant par après. Ce vin charpenté, gras et harmonieux est très marqué par la violette et les épices. Sa structure lui donne un équilibre réussi.

La puissance et la finesse permettent à ce vin de débiter ou de clore un repas par une note extrême. Il accompagnera également avec perfection un foie gras, une galette des rois, la cuisine asiatique et les plateaux de fromage, surtout si ces derniers ont du caractère (munster, roquefort, etc...).



CONSEIL



DISTINCTION

- Température de service : entre 8 et 10°
- Potentiel de garde : de 2 à 6 ans

NOM

Ruhmann

REGION

Alsace

APPELATION

Alsace

COULEUR

Blanc

CUVEE

Vieilles Vignes

MILLESIME

2019

CEPAGE

Gewurztraminer

TERROIR

Issu d'un terroir très riche en argile et en calcaire, ce vin est le fruit d'une vigne trentenaire dont l'enracinement est très profond. La vigne, un peu millérandée, donne, en faible quantité, un raisin petit mais très concentré.

VIGNIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température, filtration tangentielle.

ELEVAGE

En cuve inox sous contrôle de température.

TAUX D'ALCOOL

13%

CONTENANCE

75cl

PRODUCTION ANNUELLE (BTLLES)

15 000

[Lien vers la fiche du produit](#)