



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2019



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13,41°**
- Acidité : **3,36 grs/l**

- Sucres résiduels : **22,25 grs/l**
- Appellation : **AOC Alsace**

HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, le Traminer nous vient du nord de l'Italie et date du 16^{ème} siècle. Le Gewurztraminer (littéralement Traminer épicé ou musqué) est une sélection des Traminer les plus aromatiques et devient Gewurztraminer vers 1950.

SITUATION

Notre Gewurztraminer est issu essentiellement de nos lieux-dits du Bollenberg et du Bux.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Septembre 2020

La robe est jaune citron clair avec des reflets verts, de bonne intensité. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une jeunesse éclatante.

Le nez est franc, plaisant, intense. Dominé par l'exotisme, on sent le zeste de citron, le pamplemousse, l'ananas, la banane et le miel. L'aération amplifie ces odeurs et dévoile la mangue, la papaye, les fleurs, la pivoine, les épices, le gingembre confit. Excellent profil odorant. Racé et complexe, la qualité du fruit éblouit le nez.

L'attaque en bouche est dense et riche, le support alcool est corsé. On évolue sur un milieu tendu, précis, marqué par du perlant. On retrouve la gamme d'arômes éclatante du nez, exotique à souhait, pamplemousse, zeste de citron, banane, ananas, miel, papaye, mangue, pivoine et gingembre confit la composent. On sent une pointe d'amertume savoureuse. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une amertume franche et une vivacité fine. L'équilibre de ce vin est savoureux sans saturer le palais. Richesse et fraîcheur sont au rendez-vous, magnifiées par une splendide palette aromatique.

GASTRONOMIE

J'aime l'associer à une cuisine exotique, une soupe de cabillaud au lait de coco, des gambas à la Thaï, un tajine de volaille aux citrons confits et olives ou un fromage à pâte molle et croûte lavée, type Vieux Lille. Température de service 12°.

