

BECKER

Alsace
Grand cru
Froehn
Gewurztraminer
2018



Vin doux

??

Cépage

100% Gewurztraminer

Vignoble

Vieilles vignes : 30 à 40 ans
Densité de plantation :
5000 pieds/ha.
Travail du sol : labour,
compost, fauchage.
Traitements : bouillie
bordelaise, soufre, infusions
de plantes et extraits
d'algues.

Terroir

Grand Cru Froehn : un terroir
solaire, à maturité précoce,
argilo-marneux du Lias et à
réaction calcaire, saupoudré
de grès dans la partie
sommitale.

Vinification

Vendanges manuelles. Tri à
la vigne. Pressurage direct
de raisins entiers. Pas de
soufre sous le pressoir. Levain
naturel. Elevage sur lies fines
durant 6-9 mois.
Filtration minimaliste.

Dégustation et gastronomie Garde

7 à 10 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,9 %
Acidité tartrique : 4,3 g/L
Sucre résiduel : 55 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 185 mg/l
Date de récolte : 25/09/2018
Mise : 23/07/2019
Numéro de lot : LB7118

Service : 8-12 °C

Récompenses

Sigille de qualité de la
confrérie Saint-Etienne 2023
Note : 9-9,5/10

