

# BECKER

Alsace

**Gewurztraminer**

2021



## Vin moelleux

Véritable ambassadeur des vins d'Alsace, il est le cépage le plus expressif au niveau des arômes de fruits (coing, pamplemousse, melon, litchi), floraux (acacia, rose) et d'épices (cannelle).

## Cépage

100% Gewurztraminer

## Vignoble

Assemblage de plusieurs parcelles de plus de 20 ans d'âge.

Densité de plantation : 5000-6000 pieds/ha.

Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Traitements : bouillie bordelaise, soufre, infusions de plantes et extraits d'algues.

## Terroir

Assemblage du terroir Rimelsberg, plutôt tardif, avec le terroir solaire et précoce du Sonnenglanz.

## 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.

## Dégustation et gastronomie

Vin d'apéritif et de dessert, le gewurztraminer accompagne parfaitement le foie gras, les fromages forts comme le bleu, la Fourme d'Amber, le Munster et le Roquefort. Accompagne également les cuisines épicées et les desserts pas trop sucrés. Sa structure est puissante, grasse, ronde et légèrement moelleuse.

## Garde

7 à 12 ans

## Caractéristiques analytiques

Alcool : 13,08 %

Acidité tartrique : 5,4 g/L

Sucre résiduel : 26 g/L

Bouchon en liège naturel

SO2 total : 103 mg/l

Date de récolte :

8-21/10/2021

Mise : 21/07/2022

Numéro de lot : LB70011

Service : 8-12 °C

## Récompenses

Sigille de qualité de la confrérie Saint-Etienne 2023  
Note 8,5-8,5/10

