

BECKER

Alsace
Rimelsberg
Gewurztraminer
2019



Vin moelleux

Cépage

100% Gewurztraminer

Vignoble

Vieilles vignes : 30 à 40 ans
Densité de plantation :
4500 pieds/ha.
Travail du sol : labour,
compost, fauchage.
Traitements : bouillie
bordelaise, soufre, infusions
de plantes et extraits
d'algues.

Terroir

Rimelsberg : terroir
argilo-marneux à réaction
légèrement calcaire du
Lias, exposé Est à Sud-Est.
Comprend jusqu'à 50%
d'argile, qui amène acidité
et fraîcheur. Terroir tardif,
propice à la surmaturité.
Potentiel premier cru.

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.

Dégustation et gastronomie

La robe est jaune et brillante,
le nez est très expressif,
avec des notes d'épices et
de fruits confits (raisins secs
et magne). La bouche est
concentrée, riche et ronde

avec une touche acidulée qui
lui confère une belle fraîcheur
en finale.

Convient parfaitement à
l'apéritif, comme vin de
réception. Peut accompagner
le foie gras, les fromages
forts, les plats épicés et les
desserts pas trop sucrés.

Garde

7 à 10 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,7 %
Acidité (tartrique) : 3,9 g/L
Sucre résiduel : 44 g/L
SO2 total : 205 mg/L
Bouchon en liège naturel
Récolte : 17/10/2019
Mise : 07/07/2020
Numéro de lot : LB4719

Service : 8-12 °C

Récompenses

