

# BECKER

Alsace  
**Sélection de  
grains nobles  
Rimelsberg  
Gewurztraminer  
2017**



## Vin doux

Un millésime exceptionnel propice à la surmaturation grâce à une arrière-saison très ensoleillée.

## Cépage

100% Gewurztraminer

## Vignoble

Travail du sol : labour, compost, fauchage.

## Terroir

Rimelsberg : terroir argilo-marneux saupoudré de galets roulés dans le prolongement du Grand Cru Schoenenbourg. Grand terroir propice aux vendanges tardives et aux cépages aromatiques.

## Vinification

Vendanges manuelles de raisins surmaturés passerillés. Récoltés délicatement à la fin des vendanges. Pressurage direct de raisins entiers. Pas de soufre sous le pressoir. Levain naturel. Elevage sur lies fines durant 6-9 mois. Vin filtré.

## Dégustation et gastronomie

Notes de fruits confits, d'épices, de gelée de coings. Riche et gras en bouche.

A déguster en apéritif ou avec une tarte aux fruits.

## Garde

Plus de 10 ans

## Caractéristiques analytiques

Alcool : 11,3 %  
Acidité (tartrique) : 4,9 g/L  
Sucre résiduel : 153 g/L  
Bouchon en liège naturel  
SO2 total : 191 mg/L  
Mise : 19/07/2018  
Numéro de lot : LB7797

500 mL  
Service : 8-12 °C

