



1853

**BOECKEL**  
VIN D'ALSACE

## Gewurztraminer Vendanges Tardives 2017

### Caractéristiques

A.O.C. Alsace Vendanges Tardives

100% Gewurztraminer

Vin corsé et charpenté, moelleux, aux arômes d'épices

Puissance due aux phénomènes de concentration et de développement de la pourriture noble

### Terroir

Lieu-dit 'Zotzenberg', situé sur la commune de Mittelbergheim

Exposition Sud-est, il se compose de calcaire qui retient l'humidité et résiste ainsi à la sécheresse

### Vinification & élevage

Vendange manuelle avec tri des grains atteints de pourriture noble (Botrytis Cinerea)

Pressurage pneumatique en raisin entier

Débouillage statique avec filtration des bourbes

Fermentation lente et thermo-contrôlée

Elevage en foudre de chêne

### Dégustation & garde

A servir entre 8° et 12°.

Se garde 10 ans.

### Accords mets/vins

Foie gras et desserts

### Particularité

Vin biologique certifié ECOCERT - FRBIO-01



---

**Domaine Boeckel**  
**+33 (0)3 88 08 91 02**  
2, Rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim