



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

Débourage 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