

RHAPSODIE GEWURZTRAMINER 2021



RHAPSODIE
GEWURZTRAMINER

Gamme

Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Gewurztraminer
Alcool	14 % Vol
Sucre résiduel	0,81 g/l
Acidité tartrique	5,10 g/l
Acidité volatile	0,58 g/l
SO2 total	30 mg/l
pH	3,44
Garde	2021 – 2036

Sol et Vigne Vin issu du terroir du Neuweg (calcaire) situé sur la commune de Gueberschwihr.
Vendanges manuelles avec tri à la parcelle.
Date de récolte : 12/10/2022
Rendement : 40 hl / ha

Vinification Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 22 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en foudre.
Mise en bouteille sans filtration, sulfitage léger avant la mise en bouteille.

Dégustation Ce vin se déguste à température de cave (12 à 15°).
A servir comme un vin rouge.
Un vin de garde qui pourra rester en cave plusieurs années.



DOMAINE GROSS