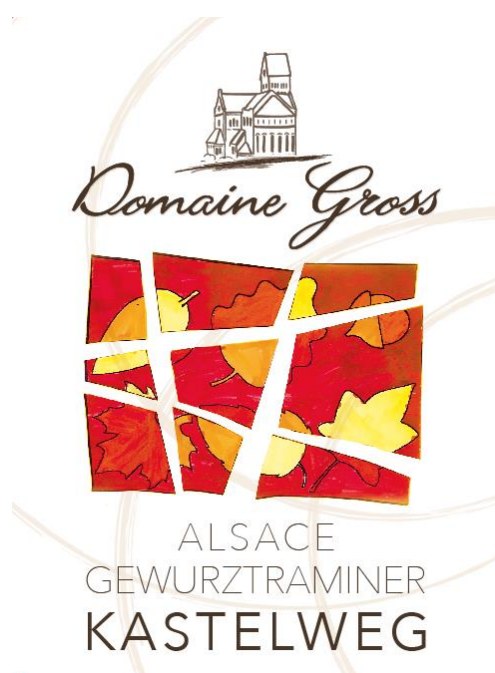




## KASTELWEG 2016



### Gamme

### Terroir

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Gewurztraminer
Terroir	Calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	13,16 % Vol
Sucre résiduel	33,4 g/L
Acide tartrique	4,8 g/L
pH	3,50
Garde	2016 - 2031
T° de service	7-8 °C

Vinification	Le Kastelweg, exposé sud, offre une maturité rapide ; ainsi les Gewurztraminer sont riches et permettent l'obtention de vins moelleux, tout en offrant une minéralité puissante. Un pressurage lent (16 heures) et une fermentation naturelle à partir des levures indigènes permettent un élevage sur lies totales en foudres durant 10 mois. La filtration et la mise en bouteilles ont eu lieu en août 2017.
Dégustation	D'une robe jaune or, ce vin puissant dévoile un nez de fruits à chairs jaunes et de légères épices qui lui confèrent un caractère racé. La bouche est souple et dévoile des fruits mûrs et compotés et toujours les épices qui le soutiennent au travers d'une fine acidité.
Accords	Ce vin sublimerait vos apéritifs, foies gras, fromages à pâtes fraîches ou encore desserts de types gâteaux aux amandes ou aux noix.



Domaine conduit en culture  
bio-dynamique depuis 2006.  
Contrôle ECOCERT France SAS.

### Domaine Gross

11 rue du Nord - 68420 Guebenschwihr  
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 - Mob : +33 (0)6 76 53 04 58  
Mail : [contact@domainegross.fr](mailto:contact@domainegross.fr)

N° Siret : 410 055 495 00023 - Code NAF : 011A  
N° TVA : FR8141005495 - N° Accise : FR93219E0083