

Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018



Terroir

Issus de la parcelle Eich située dans le grand Cru, de nature argilo-calcaire et plantée en 1984. L'exposition est sud, sud-est.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre étant labouré de novembre à juillet. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. La récolte a eu surmaturation. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation

Vin doux, couleur jaune dorée, nez riche et ample avec des arômes de miel. Bouche surprenante, des arômes de miel, surmaturation, rose. La bouche est équilibrée avec une belle longueur.

Accords Mets Vin

Apéritif, Foie gras, dessert.

Sucrosité :

0	1	2	3	4
Sec Dry	Demi-sec Medium Dry	Mouilleux Soft	Doux Sweet	



Temps de garde :

de 2 à 15 ans

Température de Service :

10°

Alcool :

13,5% vol

Sucre :

71 g/l

Cité dans :

Guide Dussert Gerber 2023 : Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018, onctueux à souhait, un grand vin gras et complexe, où s'entremêlent la brioche, les fleurs et le miel, d'une grande intensité au palais, d'une belle longueur, il demande un bleu de Bresse ou un crumble framboise et chocolat blanc . Note 93/100

