

Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Alsace Gewurztraminer 2018

Terroir

Pour ce millésime, la totalité de nos parcelles de gewurztraminer ont été utilisée du fait de la petite récolte. On retrouvera donc des sols argilo-calcaires ainsi que des sols plus limoneux. L'altitude se situe entre 180 et 300 mètres. l'âge moyen est de 25 ans.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. 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. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois. Vin certifié biologique.

Dégustation

Vin à la robe doré. En bouche, on retrouve des notes épicées ainsi que des notes plus florales. La matière est présente tout en gardant une bouche fraîche.

Accords Mets Vin

Cuisine exotique, apéritif, fromages (munster).

Sucrosité :

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



Temps de garde :

de 2 à 5 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

13.5% vol

Sucre :

30 g/l

Cité dans :

Guide Gilbert et Gaillard 2020

Belle robe jaune d'or limpide. Nez floral assez discret. Même registre en bouche qui est ronde, équilibrée et reprend les codes aromatiques du cépage avec quelques touches exotiques et poivrées. Une bonne approche du style du cépage. note 86/100

Guide Dussert Gerber 2024 : Au nez de petits fruits jaunes, ample et persistant, un vin qui développe des nuances de mirabelle, très bien élevé, fin et subtil, de bouche suave, épicée, persistante . Note 91/100



Maison Zoeller
14-16 rue de l'Eglise
67120 WOLXHEIM

vins.zoeller@wanadoo.fr
Tel (+33) 03 88 48 88 59
www.vins-zoeller.fr