

Schieferkopf.



**Le cépage**

Gewurztraminer (dit Gewürztraminer en Allemand).

**Le terroir**

Sol et sous-sol calcaire. Un climat semi-continentale ensoleillé, chaud et sec.

**Les vendanges**

Mécaniques.

**La vinification**

Macération pelliculaire d'une douzaine d'heures puis pressurage doux de 4 h. Débourage puis fermentation à basse température (17-19 °C) pendant plusieurs semaines.

**L'élevage**

En cuve inox sur lies fines pendant 3 mois.

**La dégustation**

**Robe:** jaune clair, reflets verts.

**Nez:** notes intenses et entremêlées de fruits (litchi...) et de rose. Notes d'agrumes (citron, pamplemousse) plus légères.

**Bouche:** attaque souple et franche pour un vin sec et tendu. Bel équilibre acide et finale sur des notes de litchis et d'agrumes.

Ce cépage noble se développe avec succès en Allemagne ces dernières années. Vous apprécierez son côté épicé sur des fromages ou un curry de viande.

**Grape variety**

Gewurztraminer (written Gewürztraminer in German).

**Terroir**

Soil and limestone subsoil. A hot, dry and sunny semi-continentale climate.

**Harvesting**

By machine.

**Vinification**

Skin contact for around 12 hours, followed by 4 hours of gentle pressing. Settling, followed by low temperature fermentation (17-19°C) over several weeks.

**Maturing**

In stainless steel vat on fine lees for 3 months.

**Tasting**

**Colour:** light yellow, green tints.

**Nose:** intense notes, a blend of fruit (lychee, etc.) and rose, with some lighter notes of citrus (lemon, grapefruit).

**Palate:** this sharp, dry wine is supple and forthright on entry to the palate. Nice balance of acidity and a finish with notes of lychees and citrus.

This noble grape variety has been growing in popularity in Germany in recent years. Its spicy character will be best appreciated with cheeses or a meat curry.

