



Rolly Gassmann

ROLLY GASSMANN

GEWÜRZTRAMINER ALSACE A.O.C. KAPPELWEG DE RORSCHWIHR



VITIGNO

100% Gewürztraminer.

DESCRIZIONE GENERALE

Il cru Kappelweg, nel comune di Rorschwihr, è noto per la qualità dei suoi vini fin dal 911, all'epoca dei frati benedettini dell'Abazia di Cluny. Si estende per circa 5,5 ettari ad un'altitudine compresa tra i 225 ed i 235 metri con esposizione sud e sud-est. Il suolo è limo-argilloso con marne brune e molto ricco di ciottolo. Un climat caratterizzato da una generosità naturale che favorisce la completa maturità delle uve e dei vinaccioli e che permette lo sviluppo naturale della Botrytis cinerea. I vini godono di buona ricchezza ben bilanciata da acidità sostenuta e stabile nel tempo e che dona giovinezza perenne ai vini.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo Gewürztraminer, raccolto a maturazione ottimale, viene da una selezione fatta a mano. Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e fermentate in singole vasche con piccole aggiunte di lieviti indigeni. Ogni vigneto ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, solitamente dopo un paio di mesi, il vino viene lasciato riposare e successivamente imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni prima della commercializzazione della commercializzazione.

VISTA

Giallo dorato intenso.

OLFATTO

Bouquet tipico ed intenso di fiori e spezie dolci.

GUSTO

Bocca ricca e decisa, frutta tropicale e spezie dolci lo rendono appagante e sontuoso, arricchito da una dolce e fine acidità.

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

GRADO ZUCCHERINO

50 gr/l.

BOTTIGLIA

Renana alsaziana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

10 - 20 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Cucina thailandese.