



ROLLY GASSMANN

GEWÜRZTRAMINER ALSACE GRAND CRU A.O.C. ALTENBERG DE BERGHEIM



VITIGNO

100% Gewürztraminer.

DESCRIZIONE GENERALE

La "vecchia montagna" denomina i vigneti classificati Grand Cru che sovrastano il piccolo borgo medievale di Bergheim. Adagiato su un suolo marno-calcareo rosso fitto di ciottolo, poco profondo e ricco di fossili è esposto, con forte inclinazione, in pieno sud ad un'altitudine tra i 220 e 320 metri. Privilegia il gewürztraminer ed il riesling e dal XII secolo è riconosciuto per l'eccellente qualità dei suoi vini che ancora perfettamente un corpo potente ad un'espressione aromatica fine e sottile.

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 chiaro.

OLFATTO

Elegante bouquet di agrumi con note minerali e floreali.

GUSTO

Raffinato e delicatamente fruttato. Minerale e concentrato. Finale lungo speziato.

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

GRADO ZUCCHERINO

55 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.