



*Rolly Gassmann*

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 ciottoli, 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'eccezionale qualità dei suoi vini che accorda 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.