



DEPUIS 1574

Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

GEWURZTRAMINER VIN ORANGE 2022

SITUATION

Ce vin orange est issu des vieilles vignes de Gewurztraminer du lieu-dit Pflixburg situé à Riquewihr : Son coteau à faible pente est exposé à l'est, sur un sol marneux frais.

DONNEES ANALYTIQUES

Degré alcool	14.5 % Vol.
Sucres résiduels	4.7 g/l
Acidité totale	2.7 g/l en H ₂ SO ₄ / 3.9 g/l en A.T.

Sec	Demi-Sec	Moelleux	Doux
Dry	Medium Dry	Medium Sweet	Sweet

VINIFICATION

Vendanges manuelles, macération avec égrappage et fermentation lente en levures indigènes pendant 6 semaines. Pressurage puis élevage sur lies fines en 1/2 muid de chêne jusqu'à la mise en bouteille sans filtration le 27/11/2023.

DEGUSTATION par Pascal BATOT – Œnologue & Maître de Chais

Le Visuel:	Belle robe brillante orange.
L'Olfactif:	Nez expressif et complexe sur des notes de roses, d'écorces d'orange et de poivre.
Le Gustatif:	Attaque ample et corsée, le vin possède une grande sapidité et une belle fraîcheur avec un mélange de notes poivrées et d'écorces d'orange. Ce Gewurztraminer sec et gastronomique déroule une acidité fine et une amertume salivante.

GASTRONOMIE

Un Gewurztraminer sec à servir sur des jambons séchés.

Température de service : 14°C

Riquewihr, Juillet 2024

www.dopff-au-moulin.fr

domaine@dopff-au-moulin.fr - Tel. +33 (0)3 89 49 09 69
DOPFF - Au Moulin - 68340 RIQUEWIHR - Alsace - France

SAS au capital de 660 000 € - RCS Colmar - SIREN 915 420 533 - APE 4634Z

