

**2014 ORSCHWILLER GRAND CRU
PRAELATENBERG 2014
GEWURZTRAMINER ALSACE**

FRANKRIG, ALSACE



Praelatenberg Gewurztraminer er smuk gul i glasset med næsten gyldne strøg. Duften er næsten ristet i næsen, med lækre strejf af enebær og kvædemarmelade. Smagen er meget kompleks med intense aromaer af eksotisk frugt og kvæde. I munden opleves vinen fyldig og perfekt balanceret. Det er en sød vin, der støttes af en fin lille syre. En vin til dig der elsker kraftige, intense og næsten krydrede hvidvine.

Praelatenberg Gewurztraminer er det oplagte valg til desserten eller hvis velkomstvinen skal have sødme. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør ●—●—●—●—● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Gewurztraminer er de søde vines konge. En aromatisk drue, der skaber fyldige og intense vine. Druerne til denne vin er høstet ved optimal modenhed. Høsten er foretaget manuelt for at sikre, at kun de bedste klaser indgår i den endelige vin. Druerne høstes i oktober måned og bringes hurtigt til vineriet for en klassisk vinifikation, med et minimum af menneskelig indblanding.

Vinifikationen/gæringen foregår på rustfri stålitanke ved en kontrolleret temperatur. Efter endt gæring har vinen ligget og hvilet på rustfri stålitanke for at bevare druernes karakteristika og intensitet i den endelige vin.

Om Producenten

Orschwiller fremelsker den hele rene frugt i druerne, som høstes ved perfekt modenhed. Behandlingen af druerne i kælderens foregår efter moderne metoder med kølig gæring og ingen lagring på fad, men på store rustfrie ståltonke. Denne proces følges for at bibeholde druens karakter i den enkelte vin.