

2016 ORSCHWILLER GEWURZTRAMINER ALSACE

FRANKRIG, ALSACE



Gewürztraminer fra Orschwiller er intens gylden i glasset med dybe gule strejf. Duften osrer af honning og litchi. I munden er vinen sød uden at være oversød, dejlig rund og flot balanceret. Smagen domineres af honning, kandiseret frugt og lidt citrus. Eftersmagen er lang og vedvarende med en elegance der sjældent findes i denne type vine.

Vinen er et godt match til kraftigere fiskeretter, foie gras eller gode tørre oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Gewürztraminer-druerne til denne vin er høstet manuelt ved optimal modenhed fra marker beliggende smukt i ét af de bedste områder til denne drue og vinen er fremstillet efter traditionelle metoder. Efter høst bringes druerne til vineriet, hvor de bliver presset. Gæring og lagring foregår herefter på temperaturstyrede ståltanke for at bevare mest muligt af druens karakter.

Om Producenten

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