

*Charles Fahrer*



# Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2020

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 3,67 g/l

Alcool : 13.5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 58,8 g/l

Garde : 10 ans

## Caractéristiques :

**Terroirs :** Le Grand Cru se situe entre les village d'Orschwiller et Kintzheim. Le sol est composé de vieux granite aussi appelé Gneiss.

**Âge des parcelles :** 40 ans

**Type de culture :** Conversion vers l'agriculture biologique

**Climat en 2020 :** Année sous la chaleur et la sécheresse, état sanitaire parfait et rendements moyens, belle maturité et bel équilibre.

## Vinification :

Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en foudre de chêne sur lies fines. Pressurage prolongé avec maintien de pression rallongée lors des premiers paliers de pressurage pour favoriser l'extraction des précurseurs d'arômes.

## Dégustation :

**Au nez :** Caractère épicé, poivré avec des notes de fruits de la passion et de mangue au nez.

**En bouche :** Attaque souple, structure ample sur des saveurs de fruits jaunes mûrs, mirabelle, poire. Finale sur la douceur et les épices.

### Association mets/vin:

Foie gras, apéritif, plats asiatiques, marocains, desserts (tartes, papillotes aux fruits exotiques, cakes, biscuits, caramel), pour le plaisir.



*Charles Fährer*



# Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2020

---

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 3,67 g/l

Alcohol : 13,5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 58,8 g/l

Storage : 10 years

---

## Characteristics :

**Terroirs :** The Grand Cru is situated between Orschwiller and Kintzheim. The soil is an old granit called Gneiss.

**Age of the parcels :** 40 years old in average

**Type de cultivation :** Conversion to organic farming

**Climate in 2020 :** A year under the heat and drought. Perfect sanitary status of the grapes and average yields, nice maturity and a good balance.

## Winemaking :

Traditional white wine winemaking with temperature control on clear juice then matured for a few months in oakwood barrels on fine lees. Prolonged pressing with extended pressure maintenance during the first pressing stages to promote the extraction of aroma precursors.

## Tasting :

**Nose :** Spicy and peppery character with notes of passion fruit and mango on the nose.

**Mouth :** Supple attack, ample structure on ripe yellow fruit flavors, mirabelle plum, pear, finish on sweetness and spices.

**Food/Wine Pairing :** Foie gras, aperitif, Asian food, Indian, Moroccan. In the gourmet hour : tart, papillote with exotic fruits, caramel cream, biscuits, cakes, moderately sweet desserts, for the pleasure simply.

