

DOMAINE HENRI KLÉE



Gewurztraminer

Tradition

Cépages

Gewurztraminer

Rendement

65 HL/ha

Terroir

Sol granitique

Age moyen de la vigne

20 ans

Vinification et élevage

Vendanges manuelles avec un tri sélectif à la parcelle, récolté avec une maturité optimale. Vinification traditionnelle en cuve Inox Thermo-régulé. Un élevage sur lie de plusieurs mois est effectué afin d'apporter une certaine complexité à ce vin.

Le mot du vinificateur

Ce Gewurztraminer a une robe jaune or avec des reflets brillants.

Le nez développe des arômes intenses de fruits mûrs et d'épices (pétale de rose et litchi), très représentatif du cépage.

La bouche est bien riche et sa rondeur est parfaitement contre balancée par la charpente. Dans un premier temps, les arômes fruités prennent le dessus mais on remarquera qu'en final, l'acidité est bien présente afin de moins alourdir ce vin.

Il est préférable de déguster ce vin à l'apéritif, aux fromages ou alors avec une cuisine exotique.

Potentiel de garde

3 à 8 ans

Domaine Henri Klée

11 Grand'Rue 68230 Katzenthal
www.vins-klée-henri.com