

Terres d'étoiles

Domaine Christophe Mittnacht

Vieilles Vignes de Gewürztraminer Vendanges Tardives



CÉPAGE:

100 % Gewurztraminer

SOL

Sélection parcellaire de Hunawihr
Sol marno-calcaire sur muschelkalk.

Age des vignes: 45 ans

Densité de plantation: 5500
pieds/hectares

Travail du sol: labour et enherbement

Rendement: 25 hl/hectare

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles

Pressurage des raisins entiers

Elevage sur lies fines en cuve durant 9
mois

DÉGUSTATION

Oeil: jaune or avec des reflets
scintillants.

Nez: intense et complexe sur des
senteurs de fruits surmûris, d'écorces
d'oranges et de jolies notes poivrées.

Bouche: En bouche, on découvre un vin
ample, suave et onctueux. Malgré cette
concentration, ce vin garde un réel
équilibre grâce à une magnifique acidité
mûre et élégante. Il enveloppe toute la
bouche par une explosion de saveurs
fruitées et exotiques. Longue finale sur
des notes épicées.

Accords mets & vins:

Foie gras, desserts fruités, ou tout
simplement pour le plaisir, entre amis...

GRAPE VARIETY:

100% Gewurztraminer

SOIL

Hunawihr plot selection

Marl-limestone soil on muschelkalk.

Age of vines: 45 years old

Planting density: 5500 vines / hectares

Tillage: plowing and grassing

Yield: 25 hl / hectare

VINIFICATION / AGING

Manual harvest

Pressing whole grapes

Aging on fine lees in vats for 9 months

TASTING

Eye: golden yellow with sparkling
reflections.

Nose: intense and complex with scents of
overripe fruit, orange peel and pretty
peppery notes.

Mouth: In the mouth, we discover a full,
smooth and smooth wine. Despite this
concentration, this wine keeps a real
balance thanks to a magnificent ripe and
elegant acidity. It envelops the whole
mouth with an explosion of fruity and
exotic flavors. Long finish on spicy notes.

Food & wine pairing:

Foie gras, fruity desserts, or just for fun,
with friends ...