

Sorg

Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg



CEPAGE: 100% Gewurztraminer

SOIL: Basé à Eguisheim, au sud de Colmar. 10 hectares de vignes.

Les vieilles vignes et le sol de grès donnent une grande concentration et une grande saveur. Le Pfersigberg qui s'étend sur 74,55 ha est le terroir d'élection du Gewurztraminer. Les coteaux du Pfersigberg présentent des versants exposés à l'est-sud-est particulièrement bien ensoleillés.

VINIFICATION/ELEVAGE:

Les vins du Pfersigberg et plus particulièrement le Gewurztraminer, sont caractérisés par leur corps, leur fruité, leur arôme et leur longévité. Dans ce terrain à texture argilo-limoneuse, la rétention d'eau moyenne ainsi que la couleur du sol et la faible humidité favorisent un rayonnement de chaleur intense et conduisent à une maturité très précoce des raisins.

DEGUSTATION:

L'acidité dense et rectiligne des vins est marquée par les agrumes notamment le citron vert. La pureté des vins rehausse les arômes de fleurs et la minéralité. Fait preuve de fruité intense. Ce sont des grands compagnons de table. Les gastronomies méditerranéennes leur vont à ravir. Les poissons de roche et l'huile d'olive sont des produits qui s'associent aisément aux notes de citron vert de ce Grand Cru. Les desserts à la fleur d'oranger ou aux fruits secs accompagnent subtilement ces Gewurztraminer.

GRAPES: 100% Gewurztraminer

SOIL: Based in Eguisheim, south of Colmar. 10 hectares of vines.

The old vines and the sandstone soil give great concentration and great flavor. The Pfersigberg, which spans 74.55 ha, is the land of choice for Gewurztraminer. The slopes of Pfersigberg have slopes facing east-south-east that are particularly sunny.

VINIFICATION/AGEING:

The wines of Pfersigberg and more particularly the Gewurztraminer, are characterized by their body, their fruitiness, their aroma and their longevity. In this clayey-silty soil, the average water retention as well as the color of the soil and the low humidity promote intense heat radiation and lead to very early maturity of the grapes.

TASTING:

Mouth: The dense and straight acidity of the wines is marked by citrus fruits, especially lime. The purity of the wines enhances the floral aromas and minerality. Shows intense fruitiness. They are great dining companions. Mediterranean gastronomies suit them very well. Rock fish and olive oil are products that combine easily with the lime notes of this Grand Cru. Desserts with orange blossom or dried fruits subtly accompany these Gewurztraminer.