Gewurztraminer cuvée Marie

Grand Cru Zinnkoepflé

2021

LA DEGUSTATION

A l'oeil : C’est de l'or qui coule dans le verre.
Au nez : Puissant et flatteur, il est sur une palette complexe d'arômes : épices (anis étoilé se révèle sur le terroir calcaro-gréseux), pétale de rose, pivoine, fruits exotiques (litchi et mangue).
Avec le temps, il développe des notes de réglisse. C'est l'expression du Terroir, le Zinnkoepflé.
En bouche : La bouche est onctueuse et fondue, avec une longueur remarquable.
Bel équilibre alcool, sucre et acidité.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé est le vin de réception, d'apéritif par excellence. Il se marie avec :
• un foie gras poêlé aux raisins ou mi- cuit accompagné de pommes caramélisées
• les épices, le miel et le sucre (la cuisine Thaïlandaise à base de lait de coco, de curry, de gingembre)
• des fromages riches en saveurs et en expression aromatique (Munster, Epoisse, Livarot, Roquefort)
• un feuilleté aux pommes, une tarte Tatin ou quetsch-cannelle, une poire au chocolat et poivre de Sichuan.
• le chocolat noir et ses déclinaisons.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

2 étoiles Guide Hachette 2024 - 15/20 Le Point Spécial Vins Septembre 2023

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• **Alcool** : 13.5% vol
• **Sucre** : 39g/l
• **Acidité tartr.** : 6.64
• **Température** : 10-12°C
• **Conservation** : 12 ans et +
• **Terroir** : Calcaro-gréseux
• **Culture** : HVE et Terra Vitis
• Le Zinnkoepflé signifie la tête au soleil, un nom qui s’explique par son altitude (424m) et son orientation vers le sud. Le terroir est calcaro-gréseux du Trias.

Sucrosité : Moelleux

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

17 rue des Chèvres
68570 Soultzmatt
03 89 47 02 38
www.domaine-haag.fr