

Haag



Gewurztraminer Vendanges Tardives

Grand Cru Zinnkoepflé
2018

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe d'un superbe jaune d'or.

Au nez : Le nez riche, d'une grande complexité.

Les arômes de pêche, fruits exotiques, écorces d'orange confites se mêlent aux notes anisées qui dévoilent le terroir.

En bouche : La structure est ample et d'une grande finesse, avec une finale sur la fraîcheur qui lui donne toute l'élégance des grands liquoreux.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Gewurztraminer Vendanges Tardives Grand Cru Zinnkoepflé est le vin de réception, d'apéritif par excellence. Il se marie avec :

- un foie gras mi-cuit au pain d'épices
- les épices, le miel et le sucre (la cuisine indienne ou Thaïlandaise à base de lait de coco, de curry, de gingembre)
- des fromages riches en saveurs et en expression aromatique (Munster, Bleu, Époisses, Livarot ...)
- un dessert au chocolat, à la mangue, aux fruits exotiques.
- pour le plaisir, entre amis et connaisseurs.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 12.2% vol
- **Sucre :** 85g/l
- **Acidité tartr.** : 3.84
- **Température :** 10-12°C
- **Conservation :** 15 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, avec une dominante de calcaire coquiller (muschelkalk). Ce Gewurztraminer est planté sur la partie calcaire.

Sucrosité : Doux

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

17 rue des Chèvres

68570 Soultzmatt

03 89 47 02 38

www.domaine-haag.fr