

Haag



## Gewurtzraminer

2019

### LA DEGUSTATION

**A l'oeil :** Robe jaune, aux reflets dorés.

**Au nez :** Les arômes intenses et complexes de rose, puis de poivre enveloppent le nez.

**En bouche :** La bouche confirme le nez. Riche, longue et harmonieuse, elle exprime les sensations amples et élégantes d'un vin accompli.

### LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Parfait à l'apéritif avec un Kougelhopf, le Gewurtzraminer se marie avec :

- des toasts et tapas épicés
- un poisson en papillote au gingembre et citron vert
- un foie gras poêlé ou mi-cuit
- la cuisine exotique : épices douces (curry, ...) et les plats sucrés - salés
- les fromages de caractère (Munster, Livarot, Epoisses, ...)
- une tarte aux quetsches ou pomme-cannelle, des gâteaux secs.

### REFERENCE

90/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde en 2007

### LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 13.5% vol
- **Sucre :** 23g/l
- **Acidité tartr.** : 4.99
- **Température :** 8-10°C
- **Conservation :** 8 ans
- **Terroir :** Calcaire.

Planté sur le versant ouest du coteau du Zinnkoepflé, le Gewurtzraminer bénéficie d'un sol de calcaire coquillé datant du Muschelkalk qui lui confère largeur, longueur et puissance tout en respectant la finesse aromatique d'un Gewurtzraminer cueilli à maturité.

**Sucrosité :** Moelleux

**DOMAINE JEAN MARIE HAAG**

17 rue des Chèvres  
68570 Soultzmatt  
**03 89 47 02 38**  
[www.domaine-haag.fr](http://www.domaine-haag.fr)