

Haag



Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles

Grand Cru Zinnkoepflé
2013

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Robe d'un superbe jaune d'or, il coule dans le verre comme du miel.

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

Les arômes d'écorces de fruits confits se mêlent aux notes de fruits exotiques.

En bouche : La structure est ample, la belle longueur et l'élégance de cette cuvée en font un vin soyeux, flatteur et charmeur.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Séduisant et chaleureux, le Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé Sélection de Grains Nobles, s'appréciera :

- pour le plaisir, entre amis et connaisseurs
- en accompagnement d'un macaron aux framboises, roses et litchis
- pour un instant magique, un grand moment...

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool** : 11.5% vol
- **Sucre** : 148g/l
- **Acidité tartrique** : 4.44
- **Température** : 10-12°C
- **Conservation** : 20 ans
- **Terroir** : Calcaro-gréseux.

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 coquillé (muschelkalk).

Sucrosité : Doux

**DOMAINE JEAN MARIE
HAAG**

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