

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](http://www.domaine-haag.fr)