



Wijnfiche

E. Rominger – Zinnkoepflé G.C. Alsace
G.C. – Selections De Grains Nobles
Gewurztraminer
France (ALSACE) – 2005

Domain

E. Rominger

This 12 hectare estate, a large part of which is located in the Cru Schwarzberg, is led with great enthusiasm by Claudine Rominger. Since 2000, this domain has grown all their wines organically.

Vinification

Deze druiven worden laat geoogst, met botrytis, en zijn hierdoor ingedroogd en geconcentreerd. De druiven worden zorgvuldig manueel geplukt en gesorteerd en gaan in de kelder meteen in de pers, in alle zachtheid wordt het sap onttrokken, met schilcontact gedurende 6 uur. Na een statische klaring, gevolgd door een spontane gisting en een rijping van enkele maanden sur lie, is de wijn van dusdanige kwaliteit dat slechts een minimale hoeveelheid sulfiet nodig is. 146 g restsuiker.

Taste

We zien een donkergele kleur met een gouden schijn. De neus is expressief vol geconfijt fruit en wat kruiden. Een late oogst zorgt voor ingedroogde druiven met meer smaak en een hoger suikergehalte. Dit geeft een honingachtig mondgevoel met een zoete en complexe smaak van geel fruit, specerijen en peper. De finale is elegant en vooral lang.

Food pairing

Wine to enjoy on its own | Fruity deserts

General information

Type: White wine

Grape varieties: Gewurztraminer (100%)

Viticulture: Organic

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 8°

Taste profile: Sweet

