



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBES 2009



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,18°**  
- Acidité : **2,85 grs/l**

- Sucres résiduels : **24,4 grs/l**  
- Appellation : AOC Alsace

### HISTORIQUE

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace, le Traminer nous vient du nord de l'Italie et date du 16<sup>ème</sup> siècle. Le Gewurztraminer (littéralement Traminer épicé ou musqué) est une sélection des Traminer les plus aromatiques et devient Gewurztraminer vers 1950.

### SITUATION

Notre Gewurztraminer est issu essentiellement de nos lieux-dits du Bollenberg et du Bux ainsi que des jeunes vignes provenant de nos Grands Crus

### VINIFICATION

Les vendanges pour notre Gewurztraminer Les Princes Abbés 2009 ont débutées le 24 septembre 2009. Pressurage pneumatique lent, débouillage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois. Mise en bouteille à partir de juin 2010.

### DEGUSTATION

*AF novembre 2011*

La robe est jaune avec des nuances vert clair et or pâle, limpide et brillante. Le nez est floral et épicé, on retrouve des notes de rose, de safran et de poivre. En bouche l'attaque est souple, douce et agréable. Le milieu de bouche est relevé par quelques pointes amères. L'équilibre est toute en élégance, l'astringence est enrobée par un délicat moelleux et apporte une fraîcheur tendre au vin. A boire dès à présent à tout moment de la journée.

### GASTRONOMIE

Il accompagne à merveille tous les plats épicés des cuisines orientales, chinoises, indonésiennes ou indiennes. Il fera aussi un merveilleux accompagnement sur des fromages au lait de vache, à pâte molle ou à croûte lavée tels que le Munster, l'Epoisses... Température de service 12°.

