



Domaine
J E A N - M A R C
BERNHARD

**GEWURZTRAMINER Grand Cru
Kaefferkopf RVF 2022 92/100**

THEME :

Vin d'apéritif et de dessert.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Situé à mi-coteau sur du grès recouvrant l'arène granitique, plein est et relativement tardif. Peu de développement de botrytis.

ENCEPAGEMENT :

100 % Gewurztraminer rose

VENDANGES :

Manuelles, tardives, sans tri la plupart du temps.

VINIFICATION :

Pressurage lent, fermentation levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 10 mois.

DEGUSTATION :

Nez complexe, exotique et grillé, bouche suave et riche, soutenue par une acidité longue et persistante.

CONSERVATION :

5 à 15 ans.

METS CONSEILLÉS :

Apéritif, plats exotiques, sucré-salé, munster, bleus.