

Gewurztraminer

Vins d'Alsace Kuentz



Le Vignoble Kuentz

Le vignoble familial Kuentz est établi à Pfaffenheim depuis 1650.

Romain et son fils Michel allient tradition et modernité, et produisent avec passion les différents cépages d'Alsace, le Crémant d'Alsace, les Grands Crus Steinert, les Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles.

Situé dans un le petit village de Pfaffenheim, au sud de Colmar, les vignes sont d'une superficie d'environ 8 hectares. Elles sont situées sur 4 villages différents, à savoir: Pfaffenheim, Guebenschwihr, Rouffach et Herrlisheim.

Les types de sols varient donc de calcaire à argilo-gréseux. L'âge des vignes varie de 5 à plus de 60 ans!

Le vignoble Kuentz est membre des 8000 Vignerons Indépendants de France depuis plus d'une vingtaine d'années.

Le Gewurztraminer

- ▶ Géologie: Type de sol argilo-gréseux avec exposition Est et Sud-Est
- ▶ Vignes: 2,20 Hectares entre 15 et 45 ans
- ▶ Elevage: Méthode traditionnelle, fermentation en cuves de chêne
- ▶ stockage en cuves inox
- ▶ Sucre résiduel: Entre 25 et 30g/L

La dégustation

- ▶ Vin corsé, charpenté, il développe de riches arômes de fruits, de fleurs et d'épices.
- ▶ Le mot « Gewürz » en Allemand signifie: épices.
- ▶ Il est puissant et séducteur et légèrement moelleux.
- ▶ Il est parfait pour l'apéritif, avec les cuisines exotiques, les fromages corsés, comme le fameux Munster d'Alsace, et les desserts.