



Wijnfiche

Frey-Sohler – Gewurztraminer Grand Cru Frankstein | Alsace Grand Cru France (ALSACE) – 2015

Domaine

Domaine Frey-Sohler

La famille Sohler cultive tous les cépages d'Alsace sur son domaine de Scherwiller. Scherwiller est situé à l'embouchure des vallées de Sainte Marie aux Mines et de Villé, sur le cône de graves du Giessen, à 50 km au sud de Strasbourg.

Le domaine Frey-Sohler est l'histoire de plusieurs générations liées étroitement à ce village et au vin d'Alsace. Aujourd'hui le domaine compte 29 ha qui sont exploités par Damien et Nicolas SOHLER. Le domaine s'étend sur l'appellation communale « Scherwiller » et sur le terroir du Rittersberg, au pied du majestueux château de l'Ortenbourg, qui veille sur ce magnifique vignoble.

Vinification

Les raisins proviennent exclusivement du vignoble familial de la famille Frey-Sohler, situé en Alsace Grand Cru Frankstein. Le fond est constitué de sable grossier, formé de granit. Les vignes ont un âge moyen de 30 ans. Dans le vignoble, il y a des graminées avec du trèfle, tous les deux rangs, et le travail du sol se fait dans l'autre rang.

Les raisins sont vendangés plus tard et en surmaturité. Il en résulte un vin blanc corsé avec 30 g de sucre résiduel par litre.

Dégustation

Robe jaune dorée brillante. Ce Grand Cru Frankstein est issu de raisins surmûris. Il a un nez de roses et de fruits exotiques (lytchi), ainsi que de fleurs d'acacia et de miel. Le vin est structuré, puissant et plein en bouche, avec une très longue finale. Le vin est à son meilleur à partir de 5 ans. C'est bien un Grand Cru !

Mets adaptées

Fromage - fort | Dessert - fruits | Hors-d'œuvres | Chocolat blanc

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Gewurztraminer (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10°C

Profil de goût: Complex non boisé

