



Gewurztraminer

Superficie totale de l'exploitation : 8 ha

Superficie de ce cépage : 1,5 ha

Terroir : sols argilo-sablonneux, légèrement marno-calcaires

Mode de culture du vignoble :

Méthodes de culture traditionnelles, rendements volontairement limités, labours des sols, apports de faibles doses de compost élaborés sur le domaine (à base de fumier bovin et de marcs) et protection phytosanitaire à base de tisanes, soufre et cuivre excluant tout produit de synthèse.

Mode de vinification :

Après une récolte manuelle, la vendange est pressée en grappes entières, sans éraflage. La fermentation lente est étroitement surveillée afin de contrôler les températures. Élevage long sur lies fines (entre 10 et 12 mois), légère clarification avant mise en bouteille.

Commentaire de la dégustation :

Grande spécialité de notre région où ce cépage atteint les sommets de son expression aromatique. C'est un vin d'une qualité exceptionnelle; au bouquet d'épices. Le Gewurztraminer est subtil de plaire aux palais les plus exigeants. Arômes de litchis et fruits exotiques.

Alliance des mets et des vins :

Fruité et suave, le Gewurztraminer se suffit à lui-même mais se marie à merveille avec tout plat relevé : vin d'apéritif, poissons fumés, mets épicés, cuisine orientale, plateau de fromages forts, desserts peu sucrés.

EARL Loberger Joseph et fils – Propriétaires Vignerons

10 rue de Bergholtz-Zell – 68 500 Bergholtz

Tél. : 03 89 76 88 03 – Fax : 03 89 74 16 89 – E-mail : contact@loberger.fr – Web : www.loberger.fr

Crédit Agricole FR76 1720 6006 2040 2260 3401 052 – Banque Populaire FR76 1760 7000 0191 2199 2581 107

Siret 343 136 545 000 13