



Domaine Weinbach Gewurztraminer Altenbourg Cuvée Laurence 2011

Vino blanco fermentado en barrica

Denominación de Origen: Alsacia (Francia), una región de primaveras cálidas; veranos secos y soleados; otoños largos y suaves e inviernos fríos. Debido a la presencia de una fosa tectónica, existen diversas tipologías de formaciones geológicas. La composición de los suelos es en consecuencia muy variada, con presencia de arcillas, rocas calizas, rocas graníticas, areniscas, arenas y limos.

Variedades: Gewurztraminer (100%).

Finca: Altenbourg, justo por debajo del Grand Cru Furstentum. Suelos con una base de limo y arena. Son calcáreos y pedregosos. Pronunciadas pendientes orientadas al sur.

Viñedos: Poda corta para mantener la producción baja. No se utilizan fertilizantes químicos, herbicidas o pesticidas sistémicos.

Vendimia: Manual, uvas recogidas en el momento óptimo de la Botrytis.

Elaboración: Suave prensado de los granos enteros en prensas neumáticas. Fermentación con levaduras autóctonas (del terroir, aumentan la profundidad y complejidad de los vinos) en barricas de roble antiguas (no se utiliza madera nueva para preservar las características frutales de las variedades alsacianas).

Graduación: 14% Vol.

Azúcar residual: 37,1 g/l.

Acidez: 4,67 g/l (ácido tartárico).

Nota de cata: Sutiles aromas de pétalos de rosa entremezclados con jengibre. Ligeramente dulce en boca, suave, especiado, con notas de piel de naranja caramelizada. Final equilibrado y vivaz.