ALSACE

Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Alsace Gewurztraminer Les Orchidées 2020

Terroir

Issus de l'ensemble de nos parcelles de Gewurztraminer pour ce millésime. Les argiles lourdes vont côtoyer des marnes calcaires ainsi que des sols plus limoneux. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, souffre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

La récolte a eu lieu en légère surmaturation. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation

Une cuvée à la bouche riche et ample, des notes de miel et de fruits confits se mêlent aux arômes de rose. Une finale riche et onctueuse sur des arômes épicés.

Sucrosité :

Temps de garde :
de 2 à 10 ans
Température de Service :
10 - 12°
Alcool :
13% vol
Sucre :
44g/l

Cité dans :
Médaille d'Or Concours des vignerons indépendants 2023
Guide Gilbert et Gaillard 2023 :Gewurztraminer Les Orchidées 2020 : 89/100 Belle robe jaune d'or. Nez typé aux accents de pétale de rose et de fruits exotiques. Même registre en bouche qui se montre capiteuse mais bien équilibrée. La finale est fraîche, fruitée, presque tendre. Ensemble gourmand.
Revue des Vins de France Hors serie Juin 2023 91/100 : Saveurs de pêche aux sirop et bonbon au miel, matiére généreuse, épicée, de la fraicheur : un gewurztraminer savoureux aux sucres assez digestes.
Guide Hachette 2024 *: Pas d'Orchidée dans le bouquet de ce gewurztraminerjaune d'or, mais de la rose, des épices et du miel, du litchi aussi. Aprés une attaque fraiche, un rien citronnée, le palis montre l'onctuosité du cépage, jusqu'à la finale marquée par une pointe d'amertume et par un retour épicé. On pourra déboucher dés l'apéritif ce moelleux facile à placer à table.
Guide Dussert Gerber 2023: Remarquable, avec des dominantes d'amande et de coing, intense, distingué, tout en richesse aromatique, très bien équilibré, il allie saveur et distinction au palais. 94/100

Maison Zoeller
14-16 rue de l'Eglise
67120 WOLXHEIM

vins.zoeller@wanadoo.fr
Tel (+33) 03 88 48 88 59
www.vins-zoeller.fr