



Les Frères Engel Terre de Gneiss



SL (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : France

Région : Alsace



34 % Riesling, 33% Gewurztraminer, 33% Pinot Gris



Alcool : 13.5%



Vendange manuelle, pressurage direct durant 6h. L'élevage en cuve inox pendant 11 mois permet au vin de garder sa fraîcheur ainsi que son fruit. Le rendement de la parcelle se situe autour des 45 hl/ha. Il est le fruit d'un travail minutieux du végétal. Une taille qui respecte les flux de sèves, un ébourgeonnage précis et strict. Le travail du sol léger et précis a pour but de garder un maximum de matière organique. Ici, l'homme est au service de la vigne.



Cette cuvée est marquée par une couleur or. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes mûrs, épices légèrement safranées. Un nez très appétant. Sur le début de bouche on retrouve cette gourmandise épicée, fleurie. Le milieu de bouche commence à dévoiler les premières textures de gneiss. La fin de bouche s'ouvre sur les textures salines typique des sols cristallins.



Le Domaine Engel est producteur indépendant depuis 1958, situé au pied du Château du Haut-Kœnigsbourg, il s'étend sur différents terroirs dont le Grand Cru Praelatenberg.



3 760325 230229

