



BAUMANN ZIRGEL

Pinot Gris Vendanges Tardives 2015

Le Terroir : Sélection de Vieilles Vignes de Pinot Gris situé sur les villages de Mittelwihr et Zellenberg.

Le terroir marno-calcaro-gresex apporte beaucoup de profondeur et de race au vin. Il est propice à l'élaboration de vins de grandes concentrations.

La Vinification : Issus d'une vendange exclusivement manuelle, les raisins sont pressés très lentement sur un pressoir pneumatique. La fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes présentes dans le jus et dure en général de 3 à 6 mois. Elle se déroule à température contrôlée dans des cuves en inox. Aucun ajout de produit œnologique mis à part un léger sulfitage

Le Vin: Vendangé en novembre et issu de raisins atteints de pourriture noble, ce vin développe un véritable bouquet complexe de fleur blanche, de fumé, de pâte de fruits d'automne (coing, mirabelle, figue) et de miel d'acacias. La bouche est puissante et toute en finesse malgré la concentration naturelle en sucre.

Vin de très grande garde, il accompagne merveilleusement, tous les foies gras et après de nombreuses années de garde, il peut se servir à table sur certains plats exotiques et desserts.

Garde: jusqu'à 2028

Acidité Totale: 6.4 g/l (Tartrique)

Sucres Résiduels: 88 g/l

Alcool: 13,5% vol

