Gewürztraminer Cuvée reserve

Fernand Engel



De Gewürztraminer reserve van Engel heeft verleidelijke aroma's van lychee, roos en witte bloemen. Ook ruik je diverse specerijen als kaneel en steranijs.
Qua smaak is de aanzet zacht en fris maar wordt gevolgd door zoet fruit en tonen van banaan, kweepeer en marsepein. De afdronk is lang en krachtig met uiteraard ook hierin een restzoetje.

Druivensoort Gewürztraminer
Herkomst: Rorschwihr, Elzas, Frankrijk

Wijngaard

De druiven voor de Gewürztraminer van Engel komen van 4 verschillende percelen in Bergheim. De stokken staan aangeplant op een donkere, kalkrijke ondergrond met veel stenen. Ook veel gravel in de grond wat de warmte goed kan vasthouden. Dit is een uitermate geschikte ondergrond voor gewürztraminer.

Vinificatie

Er wordt uitsluitend met de hand geplukt. De alcoholische vergisting vindt plaats onder strenge controle van de temperatuur (tussen de 18 en 20 graden). Om de wijn extra karakter en vulling mee te geven krijgt de wijn vervolgens een lange sur-lie rijping (op de eigen gistcellen).

Achtergrond

Domaine Engel is een echt familiebedrijf. Sinds 2001 Biodynamische wijnbouw en ook als zodanig gecertificeerd. De wijngaarden van Domaine Fernand Engel liggen verspreid over Rorschwirr en een zevental omliggende dorpen. Elk perceel heeft zijn eigen bijzondere ligging, bodem en microklimaat, waardoor voor elke wijn een optimale selectie in druiven gemaakt kan worden.

Herkomst

