GEWURZTRAMINER GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR

2023

Serge DUBS, meilleur sommelier du monde en 1989, a classé le Kirchberg de Barr comme l'un des meilleurs terroirs pour le Gewurztraminer. Raffiné et élégant, ce vin développe des parfums d'épices et floraux.
Residual sugar : 25 g/l
Acidity (en tartrique) : 4,6 g/l
ph : 3,4

CARACTÉRISTIQUES

APPELLATION : AOC Alsace Grand Cru
CÉPAGE : Gewurztraminer
INDICE DE SUCRE : Moelleux
ALCOOL : 14 %
GARDE : 5 à 10 ans
TEMPERATURE SERVICE : 10 à 12° C

ALLERGÈNES

Countains sulfites

INGRÉDIENTS

Raisins bio

Le Kirchberg de Barr appartient à la prestigieuse appellation Grand Cru depuis 1983. Cette magnifique colline de 40ha qui domine la vieille ville de Barr, capitale viticole du Bas-Rhin. Ce terroir marno-calcaire de l'oligocène réunit les conditions optimales pour l'élaboration de grands vins de garde : forte pente, ensoleillement maximal, excellente ventilation, forte pierrosité.... Ce n'est que grâce à nos efforts de travail du sol que la vigne arrive à puiser au plus profond des entrailles de la roche mère toute la minéralité qui fait la spécificité de ce grand terroir. Cité par Serge DUBS comme étant le Gewurztraminer le plus représentatif du Kirchberg, ce vin vous étonnera par son élégant pouvoir de séduction. D'une approche plutôt réservée, vous apprécierez ces arômes fins de roses et de pamplemousse qui se prolongent crescendo. La bouche est parfaitement ciselée et la matière du vin s'harmonise parfaitement avec la minéralité du terroir. En finale, on retrouve la marque du Kirchberg qui se reconnait par des parfums d'épices et de réglisse.

Accompagnement : foie gras, tarte à la mirabelle, roquefort et munster par exemple...

Domaine Hering

+33 (0)3 88 08 90 07

6, rue Docteur Sultzer
67140 BARR

www.vins-hering.com