

# MEYER-FONNÉ

## Grand Cru Wineck-Schlossberg Gewurztraminer 2020



Nez aérien très complexe où se mêle le floral, la bergamote et les épices. Grande maturité et richesse en bouche mais structure délicate, légère, parfaitement équilibrée par la minéralité du terroir granitique. Un vin très original, expressif, singulier.

Appellation: A.O.C Grand cru Wineck-Schlossberg

Pays: France

Cépage: Gewurztraminer

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 47 g/l

Rendement: 40 hl/ha (Indice 4 : )

Acidité : 3.50 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Alcool : 13.6 °

Age moyen des vignes : 38 ans

Garde : 2020-2030

Terroir : Terrain caillouteux, pauvre de Granite à deux micas fortement désagrégé dit « de Turckheim », forte pente, exposition sud est. Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage d'un an sur lies fines en foudre bois. Dégustation : Issu de raisins très concentrés mais peu marqués par la pourriture noble, ce vin se distingue par sa finesse, sa classe. Le nez floral (rose, bergamote) et minéral précède une bouche suave, riche mais très féminine, aérienne sans lourdeur. La richesse maîtrisée par la finesse et l'élégance que confèrent les terroirs granitiques.

---

**Domaine Meyer Fonné**

**+33(0)3 89 27 34 17**

24, Grand Rue 68230 KATZENTHAL

**[www.meyer-fonne.com](http://www.meyer-fonne.com)**