



---

## ERIC ROMINGER



Nome: GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE  
« LES SINNELES »

Annata: 2014

Regione: ALSAZIA

Denominazione: AOC ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPFLE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% GEWURZTRAINER

Residuo Zuccherino: 41 gr/l

Formati: 750 ml.

Coltura: terreni argillosi su un substrato di calcare duro, la particolare composizione del terreno conferisce ai vini una piacevole mineralità e acidità. La protezione della vigna è realizzata secondo il metodo biologico e biodinamico, dove solo l' utilizzo di rame, solforosa e alcune tisane consentono di stimolare le difese naturali della pianta. La Vallée Noble è una piccola valle chiusa a forma di arena che domina maestosamente le pendici del Zinnkoepflé. Quest'ultimo è riconosciuto fin dall'antichità per la sua eccezionale esposizione e il suo microclima di tipo mediterraneo. Il suo terreno è di tipo calcareo dominato da muschelkalk (calcare di conchiglia).

In cantina: raccolta manuale con selezione rigorosa delle uve e spremitura lunga per favorire la macerazione pellicolare. Decantazione statica e fermentazione spontanea, con successiva sosta per alcuni mesi sulle fecce fini.

Caratteristiche: corposo e dotato di una grande complessità aromatica, bella acidità fine e non aggressiva, che esalta la parte materica, conferendole una grande eleganza.

Abbinamenti: Gewurztraminer Grand Cru è particolarmente apprezzato con formaggi, una tajne di agnello, un foie gras di media cottura o un piatto a base di curry.

Servizio: 10-12 °C