

DOMAINE  SCHEIDECKER
& FILS 



GEWURZTRAMINER GRAND CRU MANDELBERG 2019 - MOELLEUX

Situé sur la « colline des amandiers » à Mittelwihr, le Mandelberg est un terroir marnocalcaire exposé Sud/Sud-Est bénéficiant d'un ensoleillement optimal tout au long de l'année.

DÉGUSTATION

robe limpide, beau jaune pâle aux reflets brillants
palette aromatique puissante et complexe, notes florales (rose, lilas, géranium), fruitées (ananas, litchi, agrumes) et épicées
belle attaque, corsée et charpentée, salinité cristalline, explosion d'agrumes

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, foie gras, cuisine exotique, asiatique et épicée, fromages corsés (munster), accords sucrés/salés, desserts

GRAND CRU MANDELBERG



Notre village de Mittelwihr est abrité des vents froids du Nord par le Mandelberg, une colline dont le flanc Sud, exposé Sud/Sud-Est, jouit d'un ensoleillement optimal tout au long de l'année. Les vignes y côtoient les amandiers qui ont donné leur nom au Mandelberg ou « colline des amandiers », dénomination retrouvée sur les bouteilles de vins d'Alsace dès 1925.

Terroir marno-calcaire composé d'épais dépôts d'argiles (marnes) et de galets calcaires, la puissance apportée par les marnes y est soutenue par une belle acidité, longue et complexe. D'une grande noblesse, les vins du Mandelberg, déjà produits sous l'ère Gallo-Romaine, évoluent vers un caractère citronné avec le temps et vieillissent admirablement en minéralisant, à l'image du Riesling et du Gewurztraminer que nous produisons.

Domaine Scheidecker & Fils

13 rue des Merles 68630 Mittelwihr