

DOMAINE LÉON BOESCH

ALSACE WESTHALTEN FRANCE

“Zinnkoepflé Vendanges Tardives” 2022

A.O.C. ALSACE GRAND CRU GEWURZTRAMINER

Cueillis entre deux semaines et deux mois après la fin des vendanges, les raisins sont surmûris, les baies sont flétries, très concentrées. Le Zinnkoepflé, caressé par les vents, permet une concentration d'une rare pureté et produit parmi l'un des plus beaux liquoreux. Ces vins rappellent les fruits confits avec toujours une finale droite et se gardent plus de 15 ans.

Exposition : Plein Sud.

Années de plantation : 1970 et 1977.

Géologie : Calcaro-gréseux (Muschelkalk).

Nombre de pied : entre 5000 et 6000/ha.

Surface : 1 ha.

Viticulture : Biodynamique.

Vendanges : Manuelles en un seul passage avec tri le 12 octobre.

Vinification : Pressurage long en raisin entier, fermentation en foudre traditionnelle avec levures indigènes.

Élevage : En foudre, sur lie jusqu'à la mise en bouteille le 21 août 2023.

Nombre de bouteilles : 2179

Analyse :

Sucre : 64 g/l
Acid. Totale : 6,2 g/l
pH : 3,8
Alcool : 13,7 %

Dégustation :

La robe d'or accompagne les parfums intenses de sur-maturité. Le tilleul, l'ananas mûr, la fleur d'aubépine, la mangue rôtie, l'abricot, la fleur d'acacia, la pâte de fruits rouges, la cannelle et le coing confit semblent s'unir pour créer ce nez si complexe. Une véritable caresse en bouche avec son attaque crémeuse, accompagnée d'une fraîcheur d'agrumes. Un vin long et intense

Suggestions :

Un vin d'exception qui marque les grands événements de la vie. Se plaît avec les foies gras, les plus grands fromages affinés et les pâtisseries raffinées. Et pourquoi pas avec le carré de chocolat extra noir !



DOMAINE LÉON BOESCH

Colette, Gérard, Marie et Matthieu BOESCH vigneron en BIODYNAMIE DEMETER

6 rue Saint Blaise 68250 WESTHALTEN Tél +33(0)89 47 01 83 – boesch@domaine-boesch.fr

SIRET N°330 488 883 000 27 – T.V.A. N° FR 76 330 488 883 – NAF 0121 Z – BANQUE/ CREDIT AGRICOLE ROUFFACH 17206 00600 40042936010 36