

Alsace Gewurztraminer « L'un des Sept » 2023 Domaine Schmitt



Situation : Descendant d'une lignée d'agriculteurs établis dans la partie sud du vignoble, François Schmitt reprend en 1972 la ferme familiale dotée de 3 ha de vignes. Il achète des parcelles bien situées (Pfungstberg, Bollenberg, puis Zinnkoepflé) et se lance dans la vinification. Installé en 1998,

son fils Frédéric exploite 13 ha et a engagé graduellement à partir de 2005 la conversion bio du domaine, certifié en biodynamie depuis 2019.

Encépagement : 100% Gewurztraminer

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Sucrosité : 2g/L - sec

Observations : Ce vin révèle un nez fin et racé. Sans exubérance, on voyage sur des notes florales, de roses, d'iris et d'exotisme comme le litchi ou la mangue. Le registre épicé, nous amène sur une bouche pleine et de bel équilibre. Au cours de la finale, les notes d'agrumes, de citrons confits et de poivre font de ce vin un cru puissant et séducteur.



Quelques Accords : Cuisine asiatique, Magrets de canard aux pommes, Porc aux épices etc...