

Gewurztraminer Bollenberg « Marie-France » 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 : 6 à 8 ans

Observations : Ce Gewurztraminer révèle toute sa splendeur lorsqu'il est dégusté jeune pour apprécier ses arômes complexes et sa fraîcheur. Toutefois, il se bonifie également avec le temps, développant une profondeur et une richesse accrues au fil des années.



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