



Domaine
FERNAND ENGEL



Gewurztraminer 2019 Vendanges Tardives Moenschreben - Doux / Sweet

Grape variety:

Gewurztraminer

Appellation Vendanges Tardives :

Vendanges Tardives (or Late Harvest) is made of overripe grapes. The natural sugar content shall be above 16 % natural alcohol potential. AOC approval tasting is rigorously done in order to insure his excellence.

Parcels situation:

Parcelles de Bergheim sur le lieu-dit Rotenberg.

Vineyard work:

This exploitation is led according to the mode of the Organic Agriculture - controlled by ECOCERT - FR-BIO-01.

Organic wine.

Tasting:

- *Robe* : Dorée, couleur miel, très brillante, présence de larmes généreuses et sirupeuses.
- *Nez* : Très intense, complexe : Floral (jasmin, violette), Empyreumatique (fumé, sarment brûlé), épicé, aux notes légèrement beurrés, Fruité (coing, pêche, lychees, goyave...), aux arômes de surmaturation (miel, cire d'abeille).
- *Bouche* : Attaque souple, bouche onctueuse, d'une étonnante fraîcheur malgré le caractère sirupeux, belle concentration, persistance des arômes de fruits confits et de fruits de la passion.
- *Caractéristiques du vin* : Vin de grande noblesse... A connaître !

Colour Gold yellow, with orange reflection, nice brilliance.

Aromas Intensive and open nose. Full exotic fruits expression. Typical nose of lychees and rose mixed with dried fruits or Corynthians grapes. Trying to explain complexity : Overripe banana, almond past and smoked aromas.

Mouth taste Fruity and fresh first impression, important savour and bouquet of exotic fruits (agrumes like orange skin, like dried citrus). Remarkable balance between sweetness and freshness : we cannot feel the 82 g/l resting sugar ! Intensive liquorice, overripe fruit and quince jam bouquet.

Wine and food harmony

Often shared with goose liver or calf's sweetbread. The best is with dessert like plum tart with cinnamon, hot Tatin tart, exotic fruit sorbet,

...

Advices:

- *Alliance avec les mets* : Ne craint pas la solitude, sa richesse sera appréciée pour elle-même. Sa relative fraîcheur lui permet d'accompagner les foies gras poêlés ou cuits... Son caractère liquoreux saura s'allier avec certains desserts (desserts acidulés par exemple).
- *Service température* : 8°
- *Ageing* : 15 ans



Domaine Fernand Engel
1 route du Vin
68590 RORSCHWIHR

+33(0)3 89 73 77 27
info@fernand-engel.fr
www.fernand-engel.fr