



Appellation : AOC Alsace Gewurztraminer.

Dénomination : Gewurztraminer.

Le domaine : Bruno Hertz.

L'exploitation est installée au cœur d'Eguisheim, coquet village qui se trouve sur la route des vins à 5km au sud de Colmar. La surface exploitée est de 6ha de vignes, dont 62 ares en grand cru Pfersigberg à Eguisheim et 1ha en grand cru Rangen de Thann. Le Pfersigberg est déjà cité au XVIème siècle dans des baux entre seigneurs et couvent. Le vignoble de Rangen est orienté plein sud, et présente une pente raide de 45°, il doit sa réputation à son terroir unique fait d'un sol volcanique. Les moines pèlerins qui fréquentaient la collégiale de Thann firent l'éloge du Rangen dès le XIIème siècle. Bruno HERTZ obtient son DNO (Diplôme National d'Œnologie) en 1976. Il reprend l'exploitation en 1979 et améliore la qualité des vins.

Le terroir : Sol volcanique.

Les Cépages : Gewurztraminer.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Vin limpide, doré. Le premier nez exalte la pivoine puis la cannelle. La structure est corsée avec des arômes de cannelle, de poivre gris et de zeste de mandarine. Ce vin est à boire avec une mousse chocolat orange.

Certification : Culture Raisonnée non certifiée.



MD Vins | Plateforme et Agent pour les départements 17 - 85 - 79 - 86
Filiale du groupe MERCIER et Distributeur Direct du Vignoble MERCIER
