



Domaine Pfister

Gewurztraminer Tradition 2015

AOP ALSACE

GÉNÉREUX

ÉPICÉ

FLORAL

FRUITÉ



ACCORD PARFAIT

Papillote de saumon
et poireauxSERVICE : 10°
CARAFAGE : ½h

L'avis de Jean-Michel Deluc

Avec Pfister, le Gewurztraminer retrouve toute sa fraîcheur!

Le gewurztraminer, on aime ou on n'aime pas! Ce cépage reconnaissable entre tous, grâce à ses saveurs de rose et de litchi, est souvent grossier, car finalement difficile à travailler pour trouver le juste équilibre entre le goût prononcé, la sucrosité et la fraîcheur. Avec celui de Mélanie Pfister, pas de problème, le vin est pur, les arômes sont fins et subtils, et le vin est à la fois onctueux, frais et minéral. De quoi réveiller une passion pour ce cépage remarquable.

Domaine Pfister

Le Domaine Pfister a été fondé en 1780 à Dahlenheim, village viticole situé à 20 km à l'ouest de Strasbourg. Cette situation septentrionale dans le vignoble alsacien donne aux vins un style unique du point de vue de l'équilibre et de la finesse. Mélanie Pfister reprend

les rênes en 2008, après des études d'ingénieur agronome à Bordeaux et d'œnologue à Dijon. Elle représente la huitième génération de vignerons, et surtout, la première femme de la lignée.



Alsace

67310 Dahlenheim



**Côté fourchette** À déguster dès à présent avec...**VIANDES**

Travers de porc à l'ananas, veau à l'orange, canard laqué, tajine de poulet aux citrons confits

**POISSONS**

Sole aux agrumes, lotte au curry, coquille Saint-Jacques au gingembre

**LÉGUMES**

Asperges sauce maltaise

**FROMAGES**

Munster, chèvre et miel

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE

**Détails****CÉPAGE(S)**

Gewurztraminer

**CULTURE**

Raisonnée

**À DÉGUSTER AVANT**

2025

**ALCOOL**

13,5 %

CONTENANCE

750 ml

Dégustation**ŒIL**

Vin à la robe or assez soutenue avec des reflets verts de jeunesse et une matière relativement riche dans le verre.

**NEZ**

Au nez, la finesse et la délicatesse sont les maîtres mots. Les arômes subtils de rose, de jasmin, de marmelade et de poivre enrobent la minéralité.

**BOUCHE**

Les saveurs d'agrumes confites, de litchi, de compote de pêche et de poire, sont réveillées par une belle fraîcheur en milieu de bouche et de la minéralité en finale.

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **13,50€**

PRIX CONSTATÉ **15,90€**

€ **Prix imbattable**
pour les abonnés

Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles

5€ de frais de port
entre 1 et 5 bouteilles

4 à 8 jours
de livraison