

Willm Gewürztraminer Réserve

Maison Willm, Alsace,

Rypälelajikkeet	Gewürztraminer 100 %
Alkoholipitoisuus	13,0 %
Happopitoisuus	3,5 g/l
Sokeripitoisuus	21,8 g/l
UDF tuotenro	9373747 (75 cl)

Luonnehdinta

Oljenkeltainen väri jossa hentoja punaisen sävyjä. Aromaattinen tuoksu josta löytyy passion- hedelmää, litsiä ja aavistus ruusunlehteä. Maku täyttää suun hunajaisella makeudella, joka tasapainottuu raikkaaksi kokonaisuudeksi jättäen miellyttävän mausteisen jälkimaun.

Muuta

Viini on käynyt alhaisessa lämpötilassa 4-6 viikkoa. Tämän jälkeen se on kypsynyt sakan päällä 2-3 kuukautta. Viiniä on kypsytetty terästankeissa 8-10 kuukauden ajan.

Alue

Willmin tarhat sijaitsevat Barrissa, Alsacen pohjois-osassa. Ensimmäiset historialliset viitteet viinin valmistukseen tällä alueella ovat 700- luvulta. Maaperä on pääasiassa graniittia, savea ja kalkkikiveä. Vosgesin vuoriston ansiosta alueella on poikkeuksellinen mikroilmasto, joka vaikuttaa olennaisesti viinin kasvatukseen.

Tuottaja

Willmin perhe perusti Alsace Willm -viinitalon vuonna 1896 Ranskan Alsacen alueelle. Adolph Willm viljeli aluksi viiniköynnöksiä ravintolansa vieressä ja päätti lopulta keskittää kaiken energiansa viinien tuottamiseen. 1920-luvun jälkeen yritys laajeni ja kehittyi; 1930-luvulla se oli ensimmäinen Alsacen alueen viinitalo, joka vei viinejä Yhdysvaltoihin

Tänään Alsace Willm tuottaa laajan valikoiman Ranskan Alsacen alueen huippuviinejä. Viinit ovat hyvin puhdaspiirteisiä ja selkeitä Alsace-viinejä. Talo tunnetaan tyylikkäästä, tasapainoisista ja eleganteista huippuviineistä.

