

"Gewurztraminer vendanges tardives : les derniers raisins de la saison"

Le sommaire de l'article

- *Le gewurztraminer, un vin d'exception*
- *Les vendanges tardives, une tradition alsacienne*
- *Le gewurztraminer, un vin unique*
- *Les vendanges tardives, une expérience inoubliable*
- *Le gewurztraminer, un vin de caractère*
- *Les vendanges tardives, une aventure à ne pas manquer*

Le Gewurztraminer est un cépage à maturité tardive, ce qui signifie que les raisins ne sont pas prêts à être récoltés jusqu'à la fin de la saison. Les vignerons doivent donc attendre que les raisins soient suffisamment mûrs avant de les cueillir. Cela peut prendre plusieurs semaines, voire plusieurs mois, et c'est pourquoi les vins de Gewurztraminer vendanges tardives sont si rares.

Les raisins de Gewurztraminer sont généralement très sucrés, avec une forte concentration en arômes. Ils ont une peau épaisse et résistante, ce qui leur permet de bien résister au froid et aux intempéries. Cela explique en partie pourquoi le Gewurztraminer est si souvent utilisé dans les vins moelleux ou liquoreux.

La plupart des vignerons choisissent de récolter leurs raisins de Gewurztraminer avant qu'ils ne soient trop mûrs, afin d'éviter que le vin ne soit trop sucré. Cependant, certains vignerons laissent volontairement leurs raisins sur l'arbre jusqu'à ce qu'ils atteignent une maturité optimale. Ces raisins sont ensuite pressés doucement afin de ne pas endommager leur peau fragile. Le jus ainsi obtenu est très concentré en sucre et en arômes, ce qui lui donne un goût unique.

Les vins de Gewurztraminer vendanges tardives sont extrêmement riches et aromatiques. Ils ont généralement un goût de fruits exotiques mûrs, avec des notes de rose, d'ananas et de muscade. Ces vins sont généralement servis frais, en accompagnement d'un plat sucré ou d'un dessert.
