

# GEWURZTRAMINER

Millésime : 2023

AOC : Alsace  
Nb de bouteilles : 3600



**LES FUNAMBULES**  
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour  
que le vin vibre et vive libre!**



**Vin Sec. Nez délicat,  
épicé, s'ouvre progres-  
sivement. Touché de  
bouche souple, ample.  
Notes fruitées expres-  
sives, très beaux amers  
fondus en fin de  
bouche.**

**Parcelles :** situées à Ammerschwihr et Kientzheim.

**Age des vignes :** 40 ans en moyenne.

**Sol :** Sols argilo-calcaires.

**Exposition :** Sud/ Sud-Est

**Travail des vignes :** Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation légère.

**Vendanges :** Manuelles et festives. Tri rigoureux.

**Rendement :** 40 hl/ha

**Vinification :** Gewurztraminer (100%).

Pressurage en raisins entier de 10h (70%), macération de 4 jours (30%) puis assemblés en cours de fermentation. Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

**Elevage :** 18 mois sur lies fines, en foudre ancien et cuve inox.

**Mise en bouteille :** Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre: 2 mg/L - SO2 Total : 11mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 3.62g/l / Tartrique : 5.5 g/l

Sucres résiduels : 0.2 g/l

Alcool : 14 % vol.

**Dégustation :** Servir entre 10 et 12°C.

**Garde :** Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.