

## Gewurztraminer lieu-dit « Ostenberg - Froehn »

Producteur	<b>Domaine Ansen</b> La propriété familiale est conduite par Daniel Ansen. Il a lancé sa propre production en bouteille après avoir exercé le métier d'œnologue pendant 10 ans.
AOP	<u>Alsace lieu-dit Ostenberg - Froehn</u> Imaginez une époque où le travail principal est celui de la terre. Le nom du lieu-dit rappelle qu'au Moyen-âge les paysans venaient y cultiver les vignes des seigneurs de Wangen. Nous sommes au Froehn, ce qui signifie La Corvée. On payait l'impôt en nature. Le travail y est d'autant plus ardu que la pente est raide, abritée des brises par un retrait de la colline et chauffée par le soleil dès le matin.
Année de plantation	1987
Cépage	<u>Gewurztraminer</u>
Date de récolte	22/10/13
Climat du Millésime	2013 a occasionné des aléas climatiques mettant en péril la récolte, qui a été menée tambour battant. Les bouteilles produites dans ce millésime sont rares mais de haute volée.
Situation géologique	Nous sommes sur le horst de Wangen, compartiment paysager surélevé. Le sol de marnes rouges repose sur un sous-sol de calcaires fracturés. Les raisins sont petits et parfumés. Le vin est doux et corsé. Il développe lentement son caractère en bouteille.
	
Vinification	Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Pressurage de 8h. Débourageage 24h. Fermentation à basse température. Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines.
Mise en bouteille/production	Mise en bouteille après filtration : 29 avril 2014 1330 bouteilles en 2013. Production maximale de la parcelle : 2700 bouteilles.
Rendement	40 hl/ha
Dégustation	Le sol peu fertile et la roche calcaire contribuent aux parfums rappelant l'abricot et la rose. En bouche, la matière du vin est structurée. Les sucres résiduels et l'alcool savent rester discrets.
Analyses	Alcool : 13 % vol. Sucres résiduels : 32 g/l Vin bio