Agathe BURSIN

La dégustation a été suivie d'un repas préparé par Stéphane : Choucroute à volonté !

Un grand merci au cuisinier et à nos hôtes Florence et Pierre-Yves.

PINOT NOIR. Strangenberg 2014

Seul rouge du domaine. Elevé en pièce bourguignonne (700 bouteilles !).

L'AS de B (Edelswicker) 2010

2010 est le plus grand millésime du siècle en Alsace.

SYLVANER. Lutzeltal 2015

2015 est un grand millésime.

Bouche : Beaucoup plus sec que le précédent. Chèvrefeuille. Pêche blanche.

SYLVANER. Eminence 2011

Bouche : Contrairement au précédent, on retrouve le sucre ainsi que des arômes mentholés.

Pinot Gris. Grand Cru Zinnkoepflé 2009

Bouche : Oxydatif. Champignons. Belle acidité et quelques sucres. Fruits exotiques, ananas confit.

GEWURZTRAMINER. Grand Cru Zinnkoepflé 2007

Nez : Rose. Géranium. Pivoine. Ananas.

Bouche : Aérien, fluide. Du caramel en finale.

MUSCAT. Bollenberg 2011. Vendanges tardives

Très rare.

Bouche : Très fin, aérien. Pas de lourdeur malgré le sucre.

FOIE GRAS :

RIESLING. Grand Cru Zinnkoepflé 2011. Vendanges tardives

CHOUCROUTE :

RIESLING. Grand Cru Zinnkoepflé 2005

MUNSTER :

GEWURZTRAMINER. Grand Cru Zinnkoepflé 2007. Vendanges tardives

Fin de repas (vin supplémentaire offert par PYM) :

GEWURZTRAMINER. Grand Cru Zinnkoepflé 2011. Sélection de Grains Nobles