



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

GEWURZTRAMINER GRAND CRU BRAND 2021

L'appellation Grand Cru identifie des vins d'exception et préserve la mémoire vivante du vignoble alsacien. Du fait de leurs caractéristiques géologiques et climatiques exceptionnelles, ils garantissent des vins uniques, fins et complexes.

SITUATION

Le BRAND, établi sur un **terroir granitique** dit « de Turckheim à deux micas » orienté plein sud, culmine à une altitude de 350 m. Sa forte déclivité et son sol squelettique de faible épaisseur constitué de sable, d'argile et de gravier en font un terrain drainant. Le nom BRAND signifie « brûlure ».

DONNEES ANALYTIQUES

2021 Un millésime capricieux, millésime de guerriers.

Degré alcool	14.6% Vol.
Sucres résiduels	20 g/l
Acidité totale	3.6 g/l en H ₂ SO ₄ / 5.4 g/l en A.T.

Sec	Demi-Sec	Moelleux	Doux
Dry	Medium Dry	Medium Sweet	Sweet

VINIFICATION

Vendanges manuelles le 14 octobre 2021. Pressurage long en raisins entiers. Débourage statique et fermentation longue à température contrôlée. Conservation sur lies en cuve pendant 8 mois et mise en bouteille le 12 septembre 2022.

DEGUSTATION par Pascal BATOT

Le Visuel:	Robe jaune or intense.
L'Olfactif:	Nez expressif et complexe s'ouvrant sur des arômes de miel, de lard fumé et d'épices.
Le Gustatif:	Attaque corsée, vin complexe et riche, finement botrytisé avec une belle harmonie. L'acidité est longue et droite. Finale poivrée, longue et saline. Belle expression du terroir Brand.

GASTRONOMIE

Vin de réception par excellence, il ravira vos papilles à l'apéritif et au dessert. En Alsace, le Gewurztraminer est servi sur un foie gras, des fromages corsés ou sur un dessert au chocolat.

Température de service : **12°C**

15/10/2025



www.dopff-au-moulin.fr

domaine@dopff-au-moulin.fr - Tel. +33 (0)3 89 49 09 69
DOPFF - Au Moulin - 68340 RIQUEWIHR - Alsace - France

SAS au capital de 660 000 € - RCS Colmar - SIREN 915 420 533 - APE 4634Z