



GRUSS

Schede tecniche



Gruss

SYLVANER VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 100% Sylvaner

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale e pressatura delle uve per 4-5 ore, decantazione statica a freddo, fermentazione in vasca in acciaio inox per 1-2 mesi. L'affinamento avviene sulle fecce fini.

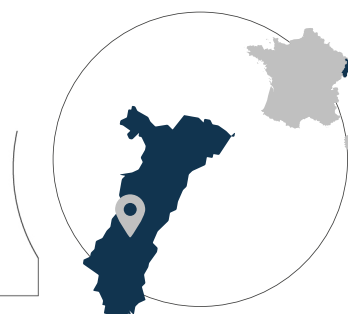
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

Profumo Al naso è ricco e fresco, con note di albicocca, pesca bianca e fiori bianchi.

Sapore In bocca è espressivo, pieno e asciutto, e rimane aromatico e fruttato anche in persistenza.

Abbinamenti Ottimo con frutti di mare, crostacei, lumache, carne e torte salate. Da provare con l'insalata di riso agli asparagi e gamberetti.



EGUISHEIM / ALSACE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1947

 ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS

 VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER



Gruss

RIESLING VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 100% Riesling

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale e pressatura delle uve per 4-5 ore, decantazione statica a freddo, fermentazione in vasca in acciaio inox per 1-2 mesi. L'affinamento avviene sulle fecce fini.

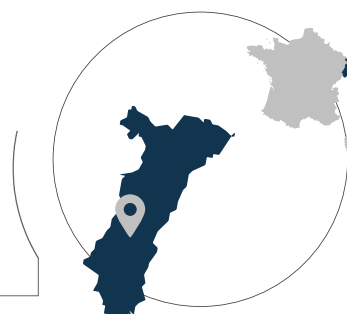
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido con riflessi verdi.

Profumo Al naso è floreale ed espressivo, con note di pompelmo e limone.

Sapore Secco, elegante, con aromi di frutta fresca e agrumi. Finale minerale.

Abbinamenti È perfetto se abbinato con i crauti. Ottimo con tutte le pietanze a base di carne bianca e pesce, meglio se d'acqua dolce. Da provare con la trota al cartoccio.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER



Gruss

MUSCAT D'ALSACE OTTONEL

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 60% Muscat Ottonel, 40% Muscat d'Alsace

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione La vendemmia viene fatta rigorosamente a mano. La vinificazione avviene tradizionalmente in vecchie botti di rovere.

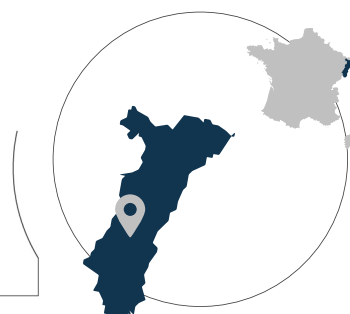
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino scarico e brillante.

Profumo Al naso risulta fortemente muschiato ed intenso.

Sapore Al palato risulta secco, molto delicato, fresco, leggero e con un intenso aroma di uva.

Abbinamenti Perfetto da sorseggiare durante l'aperitivo, insieme ad antipasti a base di pesce. Ottimo con i crostini al salmone affumicato.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER



Gruss

PINOT GRIS LES ARGILES BLANCHES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno Pinot Gris, Tokai

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale e pressatura delle uve per 4-5 ore, decantazione statica a freddo, fermentazione in vasca in acciaio inox per 1-2 mesi. L'affinamento avviene sulle fecce fini

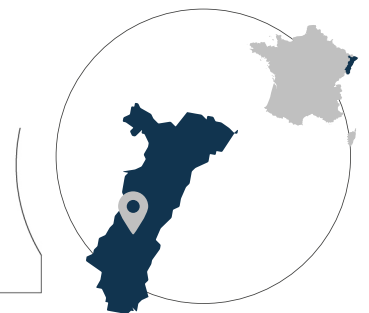
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo È caratterizzato da sentori olfattivi intensi e persistenti, che richiamano in primis la frutta a polpa gialla e vengono affiancati da decise note minerali.

Sapore Pieno e fruttato all'assaggio, con una chiusura piacevolmente fresca.

Abbinamenti Si adatta a pietanze leggere a base di pesce, verdure o carni bianche. Da provare con i soufflé al formaggio.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER



Gruss

GEWÜRZTRAMINER LES ROCHES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 100% Gewürztraminer

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale delle uve e pressatura per 4-5 ore.
Decantazione statica a freddo e fermentazione in vasche di acciaio inox per 1-2 mesi. Affinamento sulle fecce fini.

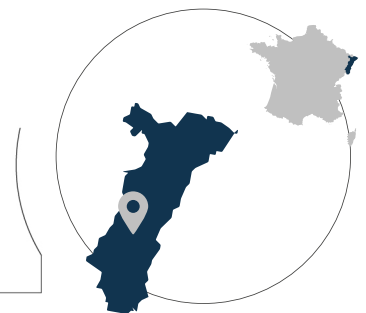
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Bouquet olfattivo inconfondibile, con sentori fortemente muschiati e aromatici, profumi di fiori d'acacia e frutta tropicale.

Sapore In bocca è ampio ma equilibrato, morbido, speziato e robusto. Concentrato e persistente sul finale.

Abbinamenti Perfetto con piatti ricchi come il patè di fegato d'oca oppure piatti della cucina orientale a base di zenzero, riso e verdure saltate.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER



Gruss

GEWÜRZTRAMINER VENDANGES TARDIVES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 100% Gewürztraminer

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale delle uve e pressatura per 4-5 ore. La vinificazione avviene tradizionalmente in vecchie botti di rovere.

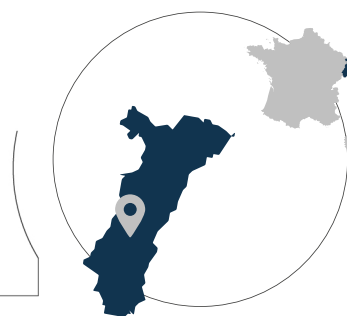
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti.

Profumo Il bouquet è fine con profumi floreali e delicate note fruttate.

Sapore In bocca è ampio, morbido suadente, con frutto ricco e denso, ben bilanciato dall'acidità.

Abbinamenti Ottimo come vino da meditazione o in abbinamento a dolci di pasticceria alla crema. Può essere abbinato anche a carne o pesce affumicato, formaggi saporiti o piatti speziati della cucina orientale.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER



Gruss

CRÉMANT D'ALSACE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 80% Pinot Blanc e Auxerrois, 20% Riesling

Tipologia del terreno Suolo aergilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox.

Affinamento sui lieviti 12-16 mesi.

Dosaggio Extra Brut

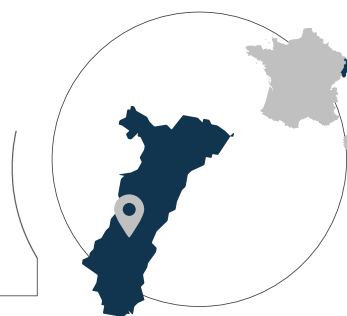
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Il naso è fresco ed espressivo.

Sapore Bocca fresca ed elegante.

Abbinamenti Vino da aperitivo o a tutto pasto, estivo, ottimo con gamberi in tempura o dessert.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947

ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER



Gruss

CRÉMANT D'ALSACE GRANDE CUVÉE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 60% Pinot Blanc e Auxerrois, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale delle uve, decantazione statica a freddo. Fermentazione in vasche di acciaio inox.

Affinamento sui lieviti 24-30 mesi.

Dosaggio Brut

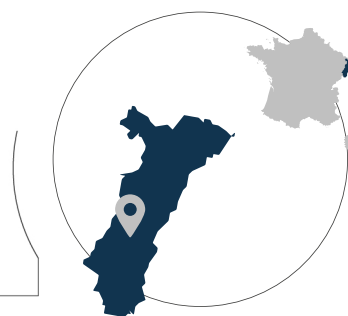
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino lucente, con perlage abbondante e persistente.

Profumo Sentori di frutta gialla matura uniti a sentori leggermente tostati.

Sapore Al palato è complesso, con note di frutta e brioche. Buona la lunghezza.

Abbinamenti Vino da aperitivo. Ottimo da accompagnare a frutti di mare, pesce in salsa ma anche dessert, crostate e biscotti



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER

