



*Lycée viticole
de Rouffach*

Région : Alsace



Cépage : Gewurztraminer

Sol : Marno-calcaire

Couleur : Blanc

Vendange : Manuelle - Elevage sur lies fines 6 mois

Prix : 12,50 €

Accord mets et vin :

Apéritif - Foie gras - Cuisine exotique
Munster - Tarte flambée aux pommes

Idée de recette

Gelée au gewurztraminer


Ingrédients (pour 5 pots) :


- 75 cl de Gewurztraminer
- 700 g de sucre
- 1 sachet de Vitpris

Porter à frémissement le vin blanc.
Peser 700 g de sucre, en prélever 2 cuillères à soupe et le mélanger à un sachet de Vitpris.
Réserver le reste pour plus tard.
Mettre ce mélange dans le vin puis ramener à ébullition et faire cuire pendant 1 minute.
Ajouter le reste de sucre, ramener de nouveau à ébullition et laissez cuire pendant 3 minutes.
En fin de cuisson, éliminer les dernières impuretés en surface à l'aide d'une écumoire.
Répartir votre gelée dans les pots à ras bord à l'aide d'une louche. Puis les fermer.
Votre gelée sera définitivement prise au bout de quelques jours et vous permettra d'accompagner foie gras, fromages, terrines...

Bonne dégustation !


Robe jaune pâle, brillante,
avec des reflets dorés.


Nez fin et fruité,
avec des notes florales.


Bouche souple et équilibrée,
avec des arômes de fruits exotiques
et une note de vanille.



Température de dégustation : 9° C

Durée de garde : 7 ans et +