

Gewurztraminer

AOC Alsace

Accords mets- vin :

Apéritif, vin de réception et plaisir
kougelhopf
cuisine exotique, asiatique
lotte au safran
foie gras, canard aux oranges
Munster, Livarot, Maroilles, fromage fort
desserts aux fruits secs, beignets d'ananas, banane flambée

Dégustation :

Vin très expressif sur des notes de fruits exotiques mûrs et de rose. Au palais l'attaque est ample et puissante. Il est fruité et remplit la bouche. Il présente une agréable rondeur et fini avec une pointe épicé qui porte sa longueur.

Commentaire :

C'est une sélection aromatique du Traminer obtenue en Alsace au début du XIX^e siècle. Les grappes sont compactes et constituées de petites baies roses. Les raisins présentent une grande richesse en sucre. Les arômes sont parfois épicés et présentent des notes de fruits exotiques ou de rose. Le vin est agréable et tout en finesse.

Température de service : 8-10° C.

Conservation : 3 à 4 ans.

Données techniques :

Cépage Gewurztraminer

Sol limono-argilo-sableux.

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

13 % vol, 11 g/l S.R et 4.4 g/l A.T.

