GEWURZTRAMINER 2012

Alcool : 14.7
Acidité : 6.8
Sucre résiduel : 5.2

Sulfites totaux : 71 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

Assemblage de Gewurztraminer de terroirs à dominante argilo-calcaire et marno-calcaire.

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines en foudre de chêne pendant 10 mois. Mise en bouteilles en septembre 2013.

Dégustation

Robe jaune aux reflets or blanc –arômes intenses et complexes de curcuma, pain azyme, poivre blanc, poire williams, mangue mure, rose fanée et citron confit-bouche riche, fraîche et tonique –saveurs de thé au jasmin, de fleurs d'oranger, de rose, de poivre et cumin marocain – très belle longueur sur le poivre et le citron confit. Gewurztraminer sec pour la gastronomie.
Température conseillée : 12 °C

Accompagnement

Toutes les cuisines relevées (poissons et viandes blanches), fromages (munster, maroilles).