



GEWURZTRAMINER

Millésime : 2008

Alcool : 14.4%

Acidité : 4.6 g/l

Sucre résiduel : 4.6 g/l

Terroir

Argilo-calcaire

Dégustation

Robe jaune - nez complexe de fruits jaunes, de poire mûre, de caramel au lait, de pralin avec des notes épicées - palais corsé et sec, aux saveurs de fruits jaunes cuits, de pêche blanche et d'épices douces -longue finale épicée avec des touches calcaires.
Température conseillée : 10°C

Accompagnement

Apéritif, poissons ou viandes aux épices - beau Gewurztraminer sec de gastronomie