

ALSACE GRAND CRU

Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

Gewurztraminer
2008

Vendanges Tardives

PIERRE FRICK

Grand Cru
Eichberg

mis en bouteille par :

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

☎ 03 89 49 62 99 - pierrefrick.com

ALC. 12,5% BY VOL.

Produce of France

750 ML



VIN ISSU DE RAISINS DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifié par ECOCERT sas F - 32600

demeter



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

GEWURZTRAMINER - GRAND CRU EICHBERG VENDANGE TARDIVE

Millésime : 2008

Alcool : 12.6 %
Acidité : 5.5 g/l at
Sucre résiduel : 63.6 g/l

Terroir

Il est constitué par des conglomérats calcaires et des marnes. Les colluvions de même nature incorporent des éboulis et galets de grès, d'où un sol parfois siliceux, assez argileux, riche en cailloutis.

Dégustation

Robe jaune d'or brillant - arômes exubérants de fruits de la passion, de rose, de pêche blanche, d'ananas, de mangue et d'épices douces - bouche ample, tendre et fraîche aux saveurs de pêche jaune, de mûre, de coing et de fruit de la passion - finale longue aux notes d'écorce d'orange confite et de mandarine, avec des touches minérales. Température conseillée : 8-10 °C

Accompagnement

Vin de méditation, à déguster en apéritif ou à la place d'un dessert

Cité dans le guide de la Revue des Vins de France 2013