



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).