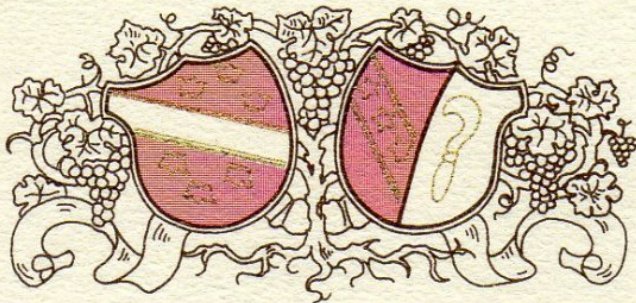


ALSACE

Appellation Alsace Contrôlée

Gewurztraminer
2013

PIERRE FRICK



mis en bouteille par :

PIERRE FRICK 68250 PFAFFENHEIM - FRANCE

☎ 03 89 49 62 99 - pierrefrick.com

ALC. 12% BY VOL.

Produce of France

750 ML L 75B



VIN BIOLOGIQUE

FR - BIO - 01
AGRICULTURE FRANCE



Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

GEWURZTRAMINER 2013

Alcool : 11.7 %
Acidité : 5.5 g/l AT
Sucre résiduel : 34.4 g/l

Vin Nature - sulfites totaux : 33 mg/l
(UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

Assemblage de Gewurztraminer de terroirs à dominante argilo-calcaire.

Particularités d'élevage

Maturation en foudre de chêne sur lies fines pendant 5 mois. Mise en bouteilles en mars 2014, avec un unique ajout minimal de sulfite.

Dégustation

Robe jaune or brillant -arômes intenses d'épices, de roses fraîches, de poire, d'abricot, de pêche blanche et de citron bergamote avec des touches fumées- vin fondu, tendre et frais à la fois, aux saveurs de gingembre frais, de confit de roses, de pêches jaunes, de lychées et de pomelos - longue finale tendre, fraîche et épicée.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Apéritif, toutes les cuisines exotiques et sucrées salées, fromages (munster, maroilles, bleu)- à déguster aussi pour lui-même.