



GEWURZTRAMINER

Millésime : 2011

Alcool : 12.9

Acidité : 4.0

Sucre résiduel : 32.4

Terroir

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

Particularités d'élevage

Maturation en foudre de chêne sur lies fines pendant 7 mois. Mise en bouteilles fin avril 2012, 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.