



GEWURZTRAMINER SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Millésime : 2007

Alcool : 14.0 %

Acidité : 8.1 g/l AT

Sucre résiduel : 116,0 g/l

Terroir

Argilo calcaire, au flanc du Rot Murlé orienté N-E.

Particularité de récolte : la cueillette est réalisée par tri à la vigne. Seuls les grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sont sélectionnés minutieusement sur chaque grappe.

Dégustation

Couleur jaune vieil or avec touches ambrées - nez très intense de fleurs d'oranger, de zeste de mandarine, de pâte de coing, de bonbon acidulé, de confit de datte, de fruit de la passion, de fleurs séchées et de cire d'abeille - bouche explosive, liquoreuse et d'une fraîcheur élégante - saveurs de fruit de la passion, de mandarine confite, de pâte de coing - goût final ample et persistant d'agrumes confits et d'épices douces

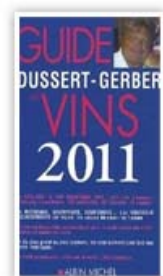
Température conseillée : 10 °C

Accompagne

Apéritif - à la place d'un dessert- pour plaisir à tout moment



Cité dans : le guide de la Revue des Vins de France 2012



Cité dans : guide Dussert-Gerber