CAVE DE BEBLENHEIM

# GEWURZTRAMINER ALSACE BIO

AOP ALSACE

Issu d'une région viticole reconnue pour son engagement dans la transition écologique, ce vin, à la personnalité fruitée et pleine d'épices, respecte l'environnement dans lequel il s'est épanoui.




| | |
|---|---|
| **Accords Mets/Vins** | cuisines exotiques, plats parfumés, fromages corsés, desserts. |
| **Appellation** | AOP Alsace |
| **Cépages** | Gewurztraminer |
| **Contenance** | 75 cl |
| **Durée de vieillissement** | 2 à 4 ans |
| **Millésime** | 2023 |
| **Nature du sol** | Sablo-calclaire, argilo-calcaire |
| **Sucrosité** | Moelleux |
| **Température de service** | 8°C à 12°C |
| **Vendange** | Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. |
| **Vinification** | Vinification respectueuse des principes de l'agriculture biologique avec contrôle de température sur jus clair puis élevage de quelques mois en cave. |
| **Acidité (H2SO4)** | 2.22 g/L |
| **Degré Alcoolique** | 14.00° |
| **Sucre Résiduel** | 15.59 g/L |