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