CAVE DE BEBLENHEIM

GEWURZTRAMINER ALSACE GRAND CRU FROEHN

AOP ALSACE GRAND CRU

Vin caractéristique du terroir de Zellenberg. Il se distingue par son fruité et son ampleur. Tout en finesse, sur la rose et d'une grande longueur.



Accords Mets/Vins	Apéritif, foie gras, plats exotiques épicés (Indien, Chinois), fromages forts et desserts.
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	Jusqu'à 10 ans
Millésime	2019
Nature du sol	Marne, schiste
Sucrosité	Moelleux
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange.
Vinification	Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum un an en bouteilles dans nos caves.
Acidité (H_2SO_4)	2.98 g/L
Degré Alcoolique	12.00°
Sucre Résiduel	31.70 g/L