

GEWURZTRAMINER ALSACE GRAND CRU MANDELBERG - COUP DE COEUR GUIDE HACHETTE DES VINS 2027

AOP ALSACE GRAND CRU

Issu d'un terroir marno-calcaire, protégé des vents par la colline des amandiers, ce gewurztraminer est ample et intense. Il développe des arômes fruités et épicés très élégants et relevés d'une note poivrée en bouche.



Accords Mets/Vins	Apéritif et dessert
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	75 cl
Durée de vieillessement	Jusqu'à 10 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Marno calcaire
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 1 an en bouteille dans nos caves.
Acidité (H₂SO₄)	2.65 g/L
Degré Alcoolique	13.50°
Sucre Résiduel	35.66 g/L