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 vieillissement	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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Apéritifs, desserts aux fruits ou escalope de foie gras poêlée.

Ce vin s'est vu attribuer 2 étoiles et le Coup de Coeur au Guide Hachette des Vins 2027.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accords Mets/Vins	Apéritif et dessert
Acidité (H2SO4)	2.65 g/L
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	75 cl
Degré Alcoolique	13.50°
Dégustation	Vins aux arômes épicés. D’une grande intensité et d’une grande complexité dans les saveurs. Vin ample riche et puissant.
Durée de vieillissement	Jusqu’à 10 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Marno calcaire
Sucre Résiduel	35.66 g/L
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.

- Télécharger la fiche technique du millésime 2024