

# GEWURZTRAMINER ALSACE GRAND CRU MANDELBERG

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.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif et dessert
<b>Appellation</b>	AOP Alsace Grand Cru
<b>Cépages</b>	Gewurztraminer
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Millésime</b>	2019
<b>Nature du sol</b>	Marno calcaire
<b>Sucrosité</b>	Demi-Sec
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an en bouteille dans nos caves.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	2,50 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	14,50°
<b>Sucre Résiduel</b>	28,50 g/L