

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.



| | |
|--|--|
| Accords Mets/Vins | Apéritif et dessert |
| Appellation | AOP Alsace Grand Cru |
| Cépages | Gewurztraminer |
| Contenance | 75 cl |
| Durée de vieillissement | Jusqu'à 10 ans |
| Millésime | 2020 |
| 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) | 2.50 g/L |
| Degré Alcoolique | 14.50° |
| Sucre Résiduel | 28.50 g/L |