CAVE DE BEBLENHEIM

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 (H_2SO_4)	2.50 g/L
Degré Alcoolique	14.50°
Sucre Résiduel	28.50 g/L

CAVE DE BEBLENHEIM - 14 RUE DE HOEN - 68980 BEBLENHEIM - TEL: +33 (0)3 89 47 90 02
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.