GEWURZTRAMINER ALSACE GRAND CRU SONNENGLANZ

AOP Alsace Grand Cru

Issu d’un terroir marno-calcaire exposé de l’est au sud-ouest, ce vin fin, puissant et persistant est caractérisé par ses nuances épicées.



Accords Mets/Vins	Apéritif, foie gras, recettes exotiques et fromages forts.
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	Jusqu’à 10 ans
Millésime	2021
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)	3.00 g/L
Degré Alcoolique	14.00°
Sucre Résiduel	21.50 g/L

GALERIE D'IMAGES



DESCRIPTION DU PRODUIT

Apéritifs, foie gras, plats exotiques épicés, fromages forts et desserts.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accords Mets/Vins	Apéritif, foie gras, recettes exotiques et fromages forts.
Acidité (H2SO4)	3.00 g/L
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	75 cl
Degré Alcoolique	14.00°
Dégustation	Vin aux arômes de fruits et de rose, avec des nuances épicées. Bouche puissante et capiteuse. C’est un vin persistant mais tout en finesse.
Durée de vieillissement	Jusqu’à 10 ans
Millésime	2021
Nature du sol	Marno calcaire
Sucre Résiduel	21.50 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 2021
- Télécharger la fiche technique du millésime 2020