

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 Apéritif, foie gras, recettes Mets/Vins 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

Manuelle avec chargement des Vendange 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.

Acidité (H2SO4) 3.00 g/L

Degré **Alcoolique**

Vinification

14.83°

Sucre Résiduel 21.50 g/L