

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	2019
Nature du sol	Marno calcaire
Sucrosité	Demi-Sec
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	13,00°
Sucre Résiduel	58,40 g/L