CAVE DE BEBLENHEIM

GEWURZTRAMINER ALSACE HOSPICES DE STRASBOURG

AOP ALSACE

Ce vin est élevé en foudre de chêne dans la Cave historique des Hospices de Strasbourg.



Accords Mets/Vins	Apéritif mais aussi fromage fort et la cuisine exotique
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Millésime	2025
Nature du sol	Argilo caillouteux profond
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Moelleux
Température de service	8°C à 12°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection des raisins au vendangeoir.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures puis élevage sur lies fines en fûts en bois pendant minimum 6 mois dans la Cave historique des Hospices de Strasbourg.
Acidité (H2SO4)	3.33 g/L
Degré Alcoolique	14.00°
Sucre Résiduel	15.7 g/L