

GEWURZTRAMINER ALSACE VENDANGES TARDIVES (50CL)

AOP ALSACE

Vin fin aux arômes complexes de fruits confits, de rose et de botrytis qui caractérisent les sélections de grains nobles. Provenant de vignes vendangées en surmaturité, c'est un vin riche qui garde toute sa finesse.



**Accords
Mets/Vins**

Un vin de grande richesse aromatique qui se déguste soit en apéritif soit avec un excellent foie gras. Ce vin peut également être suggéré en fin de repas.

Appellation

AOP Alsace

Cépages

Gewurztraminer

Contenance

50 cl

**Durée de
vieillessement**

10 ans et plus

Millésime

2016

Nature du sol

Marno argilo calcaire

Sucrosité

Doux

**Température de
service**

10°C à 12°C

Vendange

Manuelle après surmaturation des raisins.

Vinification

Traditionnelle en blanc avec contrôle de température de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.

Acidité (H₂SO₄)

4.53 g/L TH₂

**Degré
Alcoolique**

13.00°

Sucre Résiduel

89.00 g/L