CAVE DE BEBLENHEIM

GEWURZTRAMINER ALSACE VENDANGES TARDIVES

AOP ALSACE

Des arômes épicés et concentrés sur les fruits secs. Vin capiteux et charpenté, aux saveurs de miel et d'abricot confit. Ce vin reste malgré sa concentration sur la finesse et la fraîcheur.

Accords Mets/Vins	Apéritif, foie gras et desserts.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	10 ans et plus
Millésime	2018
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 des températures de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.
Acidité (H_2SO_4)	3.30 g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	65.40 g/L

CAVE DE BEBLENHEIM - 14 RUE DE HOEN - 68980 BEBLENHEIM - TEL: +33 (0)3 89 47 90 02
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.