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** | 2020 |
| **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 ($H_2SO_4$)** | 2.70 g/L |
| **Degré Alcoolique** | 13.50° |
| **Sucre Résiduel** | 58.6 g/L |