CAVE DE BEBLENHEIM

GEWURZTRAMINER ALSACE VIEILLES VIGNES

AOP ALSACE

Ce vin est issu de parcelles de vignes de plus de 30 ans d'âge. Il présente un fruité intense exprimant une belle complexité aromatique sur les épices.



Millésime	2023
Accords Mets/Vins	Foie gras poêlé, desserts, fromages forts (munster, maroille, bleus)
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Nature du sol	Marno argilo calcaire
Sucrosité	Moelleux
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 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille.
Acidité (H_2SO_4)	2.81g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	23.37g/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.