CAVE DE BEBLENHEIM

GEWURZTRAMINER ALSACE

AOP ALSACE

Vin équilibré et élégant aux saveurs corsées et persistantes exprimant des arômes d'épices et de roses.



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 4 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Marno argilo calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Demi-Sec
Température de service	8°C à 12°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection des raisins au vendangeoir.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en cuve et 1 à 2 mois en bouteille dans nos caves.
Acidité (H_2SO_4)	3.10 g/L
Degré Alcoolique	13.50°
Sucre Résiduel	13.63 g/L