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 |