CAVE DE BEBLENHEIM

GEWURZTRAMINER ALSACE SÉLECTION DE GRAINS NOBLES (50CL)

AOP ALSACE

Ce Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles présente une belle couleur or et des reflets dorés. Le nez est expressif sur des notes de coing, de roses fanées et camphrées. Alors que l'attaque est souple, le vin est ample et structuré. Une belle fraicheur finale donne de la persistance à l'ensemble.



Accords Mets/Vins	Un vin de grande richesse aromatique qui se déguste soit en apéritif soit avec un excellent foie gras. Ce vin peut également être suggéré en fin de repas ou avec des fromages à pâte fleurie.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Gewurztraminer
Contenance	50 cl
Durée de vieillissement	10 ans et plus
Millésime	2022
Nature du sol	Argilo-Calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Doux
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle après surmaturation des raisins.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.
Acidité (H_2SO_4)	3.99 g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	89.59 g/L