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 |