GEWURZTRAMINER ALSACE HOSPICES DE STRASBOURG

AOP ALSACE

Balanced and elegant wine with full-bodied and persistent flavors expressing aromas of spices and roses.



Food Pairing	Aperitif but also strong cheese and exotic cuisine
Designation	AOP Alsace
Grapes Varieties	Gewurztraminer
Capacity	75 cl
Ageing	2 to 5 years
Millesime	2025
Soil	Deep stony clay
Location	Beblenheim
Sweetness	Medium
Service	8°C to 12°C
Harvest	Traditional with selection of grapes at the harvest.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures puis élevage sur lies fines en fûts en bois pendant minimum 6 mois dans la Cave historique des Hospices de Strasbourg.
Acidity (H2SO4)	3.33 g/L
Ancohol Volume	14.00°
Residual Sugar	15.7 g/L