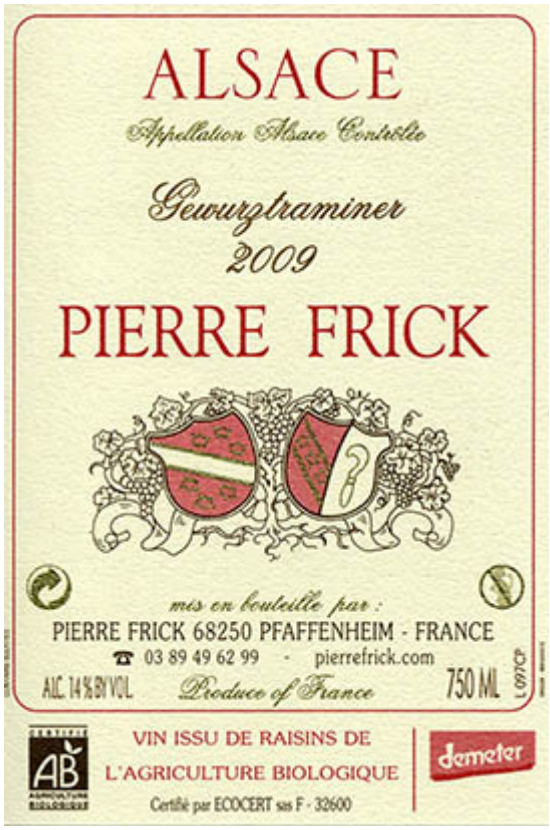

Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

GEWURZTRAMINER

Millésime : 2009

Alcool : 15.1%
Acidité : 4.8 g/l
Sucre résiduel : 9.6 g/l

Terroir
Sol brun calcaire avec loess superficiel

Dégustation
Robe jaune aux reflets or – arômes intenses de roses, d'ananas et d'épices (cannelle, clou de girofle, poivre) –bouche chaleureuse, souple aux saveurs de fruits jaunes, de roses et de gingembre - longue finale minérale et poivrée.
Température conseillée : 10°C

Accompagnement
Apéritif, poissons ou viandes aux épices - beau Gewurztraminer sec de gastronomie