Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

# GEWURZTRAMINER

**Millésime : 2011**

Alcool : 14.2%
Acidité : 4.7 g/l AT
Sucre résiduel : 0.8 g/l

**Terroir**
Parcelles à dominante de loess sur calcaire

**Particularités d'élevage**
Cette cuvée n'a reçu aucun sulfite, ni en cours d'élevage dans un foudre non méché, ni à la mise en bouteilles. Le vin a été transvasé délicatement et séparé de ses premières lies sans aération, pour ne pas le fragiliser

**Dégustation**
Robe jaune – nez épicé (curry) avec des notes de fleurs de molène et d'herbes aromatiques (origan) – vin ample et chaleureux aux saveurs épicées (poivre et gingembre) – belle persistance épicée et minérale.
Température conseillée : 10- 12°C

**Accompagne**
Apéritif, cuisine aux épices, fromages