GEWURZTRAMINER

Millésime : 2011

Alcool : 12.9
Acidité : 4.0
Sucre résiduel : 32.4

Terroir
Assemblage de Gewurztraminer de terroirs à dominante argilo-calcaire et marno-calcaire.

Particularités d'élevage
Maturation en foudre de chêne sur lies fines pendant 7 mois. Mise en bouteilles fin avril 2012, avec un unique ajout minimal de sulfite.

Dégustation
Robe jaune or brillant –arômes intenses d'épices, de roses fraîches, de poire, d'abricot, de pêche blanche et de citron bergamote avec des touches fumées- vin fondu, tendre et frais à la fois, aux saveurs de gingembre frais, de confit de roses, de pêches jaunes, de lychées et de pomelos – longue finale tendre, fraîche et épicée.
Température conseillée : 10 °C

Accompagnement
Apéritif, toutes les cuisines exotiques et sucrées salées.