



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