



## 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