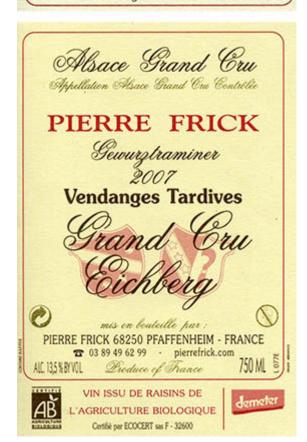
# Vendanges Tardives





# GEWURZTRAMINER - GRAND CRU EICHBERG VENDANGE TARDIVE

Millésime: 2007

Alcool : 14.0 % Acidité : 4.9 g/l AT Sucre résiduel : 38.4 g/l

#### Terroir

Il est constitué par des conglomérats calcaires et des marnes. Les colluvions de même nature incorporent des éboulis et galets de grès, d'où un sol parfois siliceux, assez argileux, riche en cailloutis.

### Dégustation

Robe jaune d'or brillant – arômes exubérants de fruits de la passion, de rose, de pêche blanche, d'ananas, de mangue et d'épices douces – bouche ample, tendre et fraîche aux saveurs de pêche jaune, de mûre, de coing et de fruit de la passion – finale longue aux notes d'écorce d'orange confite et de mandarine, avec des touches minérales.

Température conseillée : 8-10 °C

## Accompagnement

Vin de méditation, à déguster en apéritif ou à la place d'un dessert