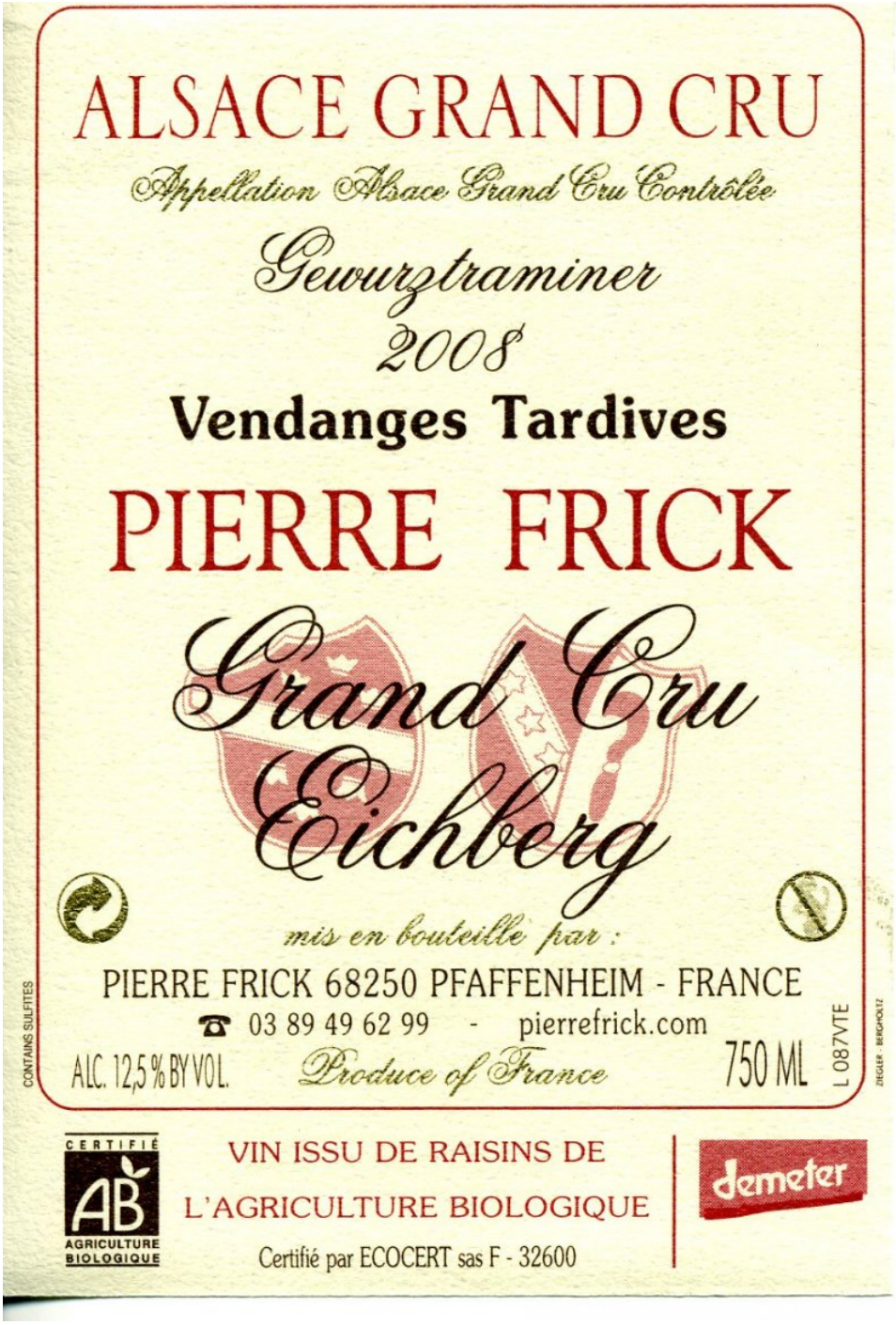

Grands Vins d'Alsace
PIERRE FRICK

GEWURZTRAMINER - GRAND CRU EICHBERG VENDANGE TARDIVE

Millésime : 2008

Alcool : 12.6 %
Acidité : 5.5 g/l at
Sucre résiduel : 63.6 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

Cité dans le guide de la Revue des Vins de France 2013