

Demi-sec



Gewurztraminer 2017

Collection

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Le Gewurztraminer est le vin aromatique alsacien par excellence. Il présente un bel équilibre tant au nez qu'en bouche. Puissant de par son côté épicé (poivre et coriandre), il est ample et rond avec de belles notes florales (rose et pivoine).



100 % Gewurztraminer (demi-sec).



Appréciez ce Gewurztraminer avec des cuisines épicées (mexicaine, marocaine, indienne, ou asiatique) ou en dessert.



A boire jeune dans les 3 à 5 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.



Critères techniques :

Alcool : 13.50 %
Sucre résiduel : 12.50 g/L
Acidité totale : 3.04 g/L (H2SO4)
pH : 3.38

