

Moelleux



Gewurztraminer 2016

Bio

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC
VIN BIOLOGIQUE CERTIFIE PAR ECOCERT



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.



Nez complexe de fruits confits et d'épices.

La bouche est ronde, ample et sensuelle avec des notes de coing et de litchi. La fin est intense et sans lourdeur.



100 % Gewurztraminer (moelleux).



Dégustez ce Gewurztraminer Bio en apéritif, sur une cuisine épicée au curry, ou avec des fromages corsés comme le Munster.



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 : 22.50 g/L

Acidité totale : 2.58 g/L (H₂SO₄)

pH : 3.55

