



Gewurztraminer Signature AOC Alsace 2023

75 cl

Vinification du Gewurztraminer Signature

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique.

Description du Gewurztraminer Signature

Paré d'une belle robe or jaune, ce gewurztraminer très typé cépage développe des notes d'épices et de fruits exotiques ; relativement sec, c'est par son côté généreux et fruité que vous apprécierez ce vin de gastronomie. Le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le Munster, mais aussi le Maroilles, le Pont-l'Évêque ou le Livarot. Superbe également sur un foie gras.

Aspect technique du Gewurztraminer Signature

Cépage : Gewurztraminer
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 12.2 g/l
Alcool : 12°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 3 à 4 ans.
