



# Gewurztraminer Collection Terroirs AOC Alsace 2024

75 cl

---

## Vinification du Gewurztraminer Collection Terroirs

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 Collection Terroirs

Le bouquet, très concentré, est marqué par des notes de fruits exotiques et d'orange, et est délicatement poivré. L'attaque est ample et riche, le terroir se révèle par le caractère puissant et racé de cette cuvée. Un vin qui ne vous laissera pas indifférent. A servir en apéritif ou sur un Foie-gras. Accompagne avec bonheur la cuisine exotique, et tout spécialement la cuisine asiatique.

## Aspect technique du Gewurztraminer Collection Terroirs

Cépage : Gewurztraminer

Consommez entre 8° et 10°C

Sucrosité : 16,07 g/l

Alcool : 13 °

## Situation géographique et sol

Sols calcaires avec des conglomérats de marnes oligocènes, favorisant la finesse des Crus. A proximité d'Ingersheim. (ancien Lieu-Dit Dorfburg)

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.