

Gewurztraminer Terroir

2015

médaille argent concours des vins magazine Elle à Table

Cépage : Gewurztraminer

Alcool : 13



Caractéristiques de la parcelle :

La vigne utilisée pour ce vin se situe sur un sol gréseux, sur des coteaux allant jusqu'à 30% de pente. Elle a été plantée en 1989.

Caractéristiques du vin : (vin blanc sucré)

Magnifique nez exubérant et apportant du bonheur d'un gewurztraminer bien mûr avec des notes exotiques de mangue, de litchi et un peu de pétale de rose. Beaucoup de finesse. La gourmandise prime en bouche avec juste ce qu'il faut de sucre résiduel, une pointe de biscuit et de gelée de coings! C'est bon!

Finale persistante et envoûtante

Accompagnements :

Pour l'apéritif, la cuisine exotique (plat asiatique, indiens, mexicains ou le dessert. Se marie très bien avec les fromages forts comme le bleu ou le munster.

Temps de garde :

A boire dans les 7 à 10 ans.

