



GEWURZTRAMINER RESERVE

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **13% Alc.**

Potentiel de garde : **0-2 ans**

Sucres résiduels : **20 g/L environ**

Sucrosité : ——— SEC DOUX ———
| | | | | | | | | | | | | | |

Appellation : **AOC Alsace**

IDENTITÉ

Le Gewurztraminer est un des 4 cépages nobles alsaciens et est sûrement le plus connu d'entre eux. Son nom vient de « Würzig » qui signifie « épice » en allemand.

DÉGUSTATION

Robe or pâle.

Le nez exprime des arômes de fruits exotiques et d'épices de Noël.

La bouche, ronde et gourmande, s'ouvre sur une belle fraîcheur. La finale, sur des notes d'agrumes et de rose, est aromatique et persistante. Un authentique vin de plaisir.

ACCORDS METS-VIN

Partenaire idéal de l'apéritif, des recettes sucrées-salées, de tartes aux fruits ou de fromages de caractère comme le Munster ou le Roquefort.



la magie des terroirs