



GEWURZTRAMINER LIEU-DIT ALTENBOURG

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **13% Alc.**

Potentiel de garde : **2-5 ans**

Sucres résiduels : **40g/L environ**

Sucrosité : 

Appellation : **AOC Alsace Lieu-dit**

IDENTITÉ

Le lieu-dit Altenbourg surplombe le village de Kientzheim. Exposé plein sud et établi sur un sous-sol calcaire et marneux, il offre des vins puissants et riches mais toujours fins et pleins de distinction.

DÉGUSTATION

La robe de ce Gewurztraminer présente une teinte jaune paille.

Le nez possède une remarquable fraîcheur où les fleurs dominent. Avec l'ouverture, de jolis fruits apparaissent comme la mangue fraîche, puis les épices aux notes poivrées et musquées.

En bouche, nous retrouvons le même profil : une attaque ronde rapidement dominée par cette même fraîcheur de terroir calcaire, qui élève le vin tout en élégance vers une jolie finale longue et épicée. Un grand vin que les années sauront anoblir.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagnera parfaitement les foies gras, les recettes exotiques, les fromages forts ainsi que les tartes aux fruits.



la magie des terroirs

