



GEWURZTRAMINER COLLECTION

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 : 

Appellation : **AOC Alsace**

IDENTITÉ

Le Gewurztraminer est l'un des quatre cépages nobles alsaciens et probablement le plus célèbre des vins d'Alsace. Son nom vient de « Würzig », qui signifie « épicé » en Allemand.

DÉGUSTATION

La robe pâle, dorée, avec les reflets verts typiques d'un vin dans la fougue de la jeunesse.

Le nez rappelle les fruits exotiques, la rose et les épices.

Ronde et subtilement gourmande, la bouche s'ouvre rapidement sur une belle fraîcheur. La finale, sur les agrumes et la rose, est aromatique et persistante. Un authentique vin de plaisir.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, ainsi que les plats sucrés-salés (par exemple des crevettes aigres-douces), des tartes aux fruits ou encore des fromages de caractère comme le Munster ou le Roquefort.



la magie des terroirs

