




# GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **13% Alc.**

Potentiel de garde : **5-8 ans**

Sucres résiduels : **35g/L environ**

Sucrosité : 

Appellation : **AOC Alsace Grand Cru**

## IDENTITÉ

Le Grand Cru Furstentum, déjà cité en 1330, s'étend sur les collines de Kientzheim et Sigolsheim. Exposé Sud Sud-Ouest, il doit sa réputation à son sous-sol calcaire, marneux et gréseux qui procure aux raisins une puissance aromatique et une finesse en bouche remarquables. Sa pente vive optimise l'ensoleillement, sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau. Ce sont des conditions privilégiées pour élaborer un grand vin.

## DÉGUSTATION

Robe jaune or aux reflets intenses.

Le nez est très ouvert, avec des arômes intensément fruités et floraux : litchi, pamplemousse, fruit de la passion, rose...

La bouche est ronde et ample, avec une belle sucrosité. On a l'impression de croquer dans une pêche bien mûre. La puissance naturelle de ce terroir nous offre un vin avec de la tension et de l'élégance. La finale est longue et persistante

## ACCORDS METS-VIN

Il accompagnera parfaitement le foie gras mi-cuit, les volailles rôties et les recettes asiatiques. Vous pourrez aussi le servir avec du fromage affiné, ou, pour les amateurs de desserts, sur une tarte aux fruits assez peu sucrée.



*la magie des terroirs*

