



Gewurztraminer Biologique "Les Caves de l'Enfer" 2020

75 cl

Situation géographique et sol

Le Gewurztraminer "Bio" est issu d'un terroir travaillé en viticulture biologique, qui s'inscrit dans une grande biodiversité de la flore et de la faune. Il est certifié par Ecocert FR-BIO-01.

Vendange et vinification du Gewurztraminer Biologique

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin est vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler sa plus belle expression aromatique.

Commentaires de dégustation du Gewurztraminer Biologique

L'AOC Alsace Gewurztraminer Bio a une magnifique robe dorée. Il reflète la typicité de son cépage avec un nez charmeur d'une belle intensité aromatique. Son attaque est généreuse et fruitée avec des notes florales de rose et de litchi ainsi que des notes d'épices. Bien équilibré, il présente une belle longueur.

Accord mets et vins avec le Gewurztraminer Biologique

Le Gewurztraminer est un vin blanc fruité et aromatique qui se sert souvent en apéritif et accompagne à merveille la cuisine asiatique. Il sera parfait sur un poulet Tandoori ou un canard laqué. Idéal avec les fromages à pâte molle, un munster ou un maroille. Il est servi également en accompagnement de desserts : tartes aux fruits, desserts au chocolat.

Aspect technique du Gewurztraminer Biologique

Cépage : Gewurztraminer
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 17,7 g/l
Alcool : 14°



Potentiel de garde : 1 à 3 ans
