



# Gewurztraminer "Saint-Hubert" 2020

75 cl

---

## Situation géographique et sol

En hommage à René KUEHN, fervent amoureux de la nature et amateur de chasse, nous avons sélectionné les plus belles parcelles de Gewurztraminer sur des terroirs exprimant l'opulence et la profondeur de ce cépage aux notes capiteuses et douces.

## Vendange et vinification du Gewurztraminer "Saint-Hubert"

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 "Saint-Hubert"

L'AOC Alsace Gewurztraminer "Saint-Hubert" a une magnifique robe dorée. Il reflète la typicité de son cépage avec son nez charmeur et intense. Son attaque est généreuse, douce et fruitée avec des notes florales de rose et de litchi ainsi que des notes d'épices. Ses notes acidulés en fin de bouche lui donnent son équilibre et lui confèrent une belle longueur.

## Accord mets et vins avec le Gewurztraminer "Saint-Hubert"

Le Gewurztraminer "Saint-Hubert" est un vin de pur plaisir et de rencontres. C'est un vin propice à la douceur, à servir bien frais, en bonne compagnie, sur des accords exotiques, sucrés-salés ou juste pour le plaisir.

## Aspect technique du Gewurztraminer "Saint-Hubert"

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

Potentiel de garde : 4 à 6 ans



Amateurs de notre ancienne cuvée "Collection douceurs", vous retrouverez le style de cette cuvées dans notre Gewurztraminer Saint-Hubert.

---