



Gewurztraminer "Les Caves de l'Enfer" 2020

75 cl

Situation géographique et sol

Protégées des vents d'ouest par les collines sous-vosgiennes les vignes sont situées sur les meilleurs coteaux d'Amerschwih, exposées est/sud-est. Les sols sont à dominante argilocalcaire.

Vendange et vinification du Gewurztraminer "Les Caves de l'Enfer"

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

Commentaires de dégustation du Gewurztraminer "Les Caves de l'Enfer"

Les cuvées "Les Caves de l'Enfer" sont des vins caractéristiques de leur cépage et représentatives de l'appellation "Alsace".

L'AOC Alsace Gewurztraminer "Les Caves de l'Enfer" a une magnifique robe dorée. Le nez est charmeur avec une belle intensité aromatique. Un vin fruité, avec en bouche des notes caractéristiques du cépage, florales de rose et de litchi ainsi que des notes d'épices. Bien équilibré, avec une belle longueur.

Accord mets et vins avec le Gewurztraminer "Les Caves de l'Enfer"

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 "Les Caves de l'Enfer"

Cépage : Gewurztraminer



Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 12,2 g/l
Alcool : 11,0°

Potentiel de garde : 1 à 3 ans
