

Gewurztraminer *Collection Casher* 2021

Le Gewurztraminer est un vin blanc unique, l'un des plus aromatiques d'Alsace. Son nom "gewurz" signifie "épicé" en alsacien, en raison des arômes intenses et épicés qui le caractérisent.



APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage : Gewurztraminer
Sucrosité : Demi-Sec
Contenance : 750 ml

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés exclusivement à la main.

Les grappes entières sont pressées dans des pressoirs pneumatiques pour éviter toute trituration. Les jus sont séparés pour optimiser la qualité de nos vins. Après un débouillage statique, les vins sont fermentés sous contrôle de température, puis élevés sur lies fines pendant 3 à 6 mois.

DÉGUSTATION

Œil Belle robe dorée.
Nez Arômes de rose et de pivoine, fruits exotiques et note de poivre.
Bouche Puissant et caractéristique, ample et rond.

SERVICE

À servir entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS & VIN

À l'apéritif, sur les plats épicés (cuisine du monde), les poissons, les fromages forts et les pâtisseries.

GARDE

À boire jeune pour profiter de sa richesse aromatique.

Alcool : 13.0 % vol.
Sucres résiduels : 18.97 g/L
Acidité Totale : 4.18 g/L (exprimé en H2SO4)
pH : 3.28