



Gewurztraminer Sélection 2022

Vin épicé plus moelleux, associant un bel équilibre entre la douceur et le fruité de ce cépage.



AOC : AOC ALSACE

Température de service : entre 8 et 10°C

Temps de garde : entre 3 et 5 ans

Dégustation :

Un vin puissant, épicé, soyeux qui révèle une longueur intense en bouche aux notes exotiques typique du cépage. Au nez il offre une véritable palette d'arômes floraux de rose et violette.

Accords Mets et vins

Apéritifs.

Cuisine asiatique, exotique, sucrée salée.

Foie gras.

Fromages de caractère type munster et époisses.

Dessert aux fruits.

A boire par simple plaisir.



DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

TÃ©l. : 03.89.47.03.90 Site : www.vins-nicollet.fr E-mail : vinsnicollet@wanadoo.fr

NÂ° SIRET : 41 47 28006 00019