



Gewurztraminer 2018

Médaille d'Or Gew. du Monde

Le moelleux de ce vin est embelli par le fruité exotique et confit qui lui apporte la rondeur et la finesse d'une Vendange Tardive.



AOC : AOC ALSACE

Température de service : entre 6 et 8°C

Temps de garde : entre 15 et 20 ans

Dégustation

Avec un nez très expressif aux notes de miel et d'agrumes confits, ce vin moelleux, riche et complexe procure en bouche une harmonie intense. Cette élégance est soutenue par une légère pointe d'acidité lui conférant un équilibre parfait.

Accords Mets et vins

Apéritif.

Foie gras.

Dessert et entremet.

A boire par simple plaisir.