

CUVEE LOUIS KLIPFEL GEWURZTRAMINER

ALSACE

INFORMATION

Appellation : AOP ALSACE

Cépage : Gewurztraminer

Alcool : 13%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle, les raisins sont récoltés à parfaite maturité, fermentation alcoolique sous contrôle des températures. Ensuite, le vin est soutiré, filtré et mis en bouteille

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Barr

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jaune or à jaune paille, très intense.

Nez : Arômes de fleurs, d'épices et de fruits exotiques, tels que le litchi et le fruit de la passion.

Bouche : Riche, corsé et doté d'une belle structure. Belle longueur en bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : De 8°C à 10°C.

Accords mets et vins : A servir en apéritif, avec des salades épicées, plats exotiques de volaille et viandes blanches (saveurs corsées, sucré/salé), Munster, desserts.

Garde : A déguster de suite, peut se garder en cave jusqu'à 10 ans.

