

EUGENE KLIPFEL GEWURZTRAMINER

ALSACE

INFORMATION

Appellation : AOP ALSACE

Cépage :
GEWURZTRAMINER

Alcool : 13,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Après la récolte, les raisins passent dans des pressoirs horizontaux pneumatiques afin d'en extraire doucement le jus. Après le pressurage des raisins, le jus (moût) est stocké, en cuves selon le cépage et la parcelle d'origine, et soigneusement clarifié.

CONDITIONNEMENT

Format : 100 CL

Unité de vente : CARTON
DE 6 BOUTEILLES



TERROIR

Région Viticole : BARR

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat : Continentale

DÉGUSTATION

Œil : Jaune or intense.

Nez : Délicat parfum de pétales de rose et de fruits exotiques.

Bouche : Vin équilibré et persistant en bouche. Très aromatique aux notes de rose et litchi.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : De 8°C à 10°C

Accords mets et vins :
Excellent pour vos apéritifs. Il s'accommodera parfaitement avec des plats épicés, fromages de caractères ou foie gras.

Garde : A déguster de suite , se garde à l'abris de la lumière jusqu'à 3 ans.

