

Fiche Technique

Gewurztraminer Bio Sélection de Grains Nobles 2017

- Cépage(s) : Gewurztraminer
 - Millésime : 2017
 - Contenance : 50cl
 - Service : 8 à 12°C
 - Garde : + de 20 ans
 - Sucrosité : Liqueureux
-
- Magistral Gewurztraminer récolté en surmaturité et atteint par le botrytis cinerea, il est doté d'une extrême richesse et d'une belle concentration.
 - Son nez est flatteur, franc, intense et d'une complexité incroyable. Il dévoile de belles notes botrytisées (miel, coing, acacia).
 - Sa structure est magnifique, riche et onctueuse. Sa bouche tapisse bien le palais et sa longueur est interminable sur des arômes de marmelade d'orange, de zestes confits de pamplemousse rose et de miel de sapin.

