

BONGOÛT

Fiche Technique

Gewurztraminer Bio Sélection de Grains Nobles 2017

- Cépage(s) : Gewurztraminer
 - Millésime : 2015
 - Contenance : 75cl
 - Service : 10 à 12°C
 - Garde : 15 à 20 ans
 - Sucrosité : Doux
- Magnifique Gewurztraminer issu du coteau très réputé de Bergheim et exposé plein sud. Ce Grand Cru dévoile une grande puissance, virilité et finesse sur des notes exotiques très mûres (mangue, litchi, fruit de la passion). Sa bouche est grasse, dense et dégage une profondeur d'arômes floraux, fruités et épicés impressionnante (eau de rose, papaye, kumquat).

Ce Gewurztraminer dévoilera tout son charme sur un Curry de porc aux fruits exotiques accompagné de son riz basmati à la cardamome verte ou un Moelleux au chocolat et son sorbet passion. Il sera également remarquable sur les fromages à pâte persillée comme le Bleu des Causses et la Fourme d'Ambert, mais aussi les tartes aux fruits (quetsches, abricot)

