

ALSACE GRAND CRU STEINERT GEWURZTRAMINER BIO

Robe profonde, intense, jaune paille avec un soutien important de reflets verts.

Explosion aromatique aux senteurs parfumées, concentré et intense, charmeur et envoûtant, de guimauve, gousse de va- nille, fleurs d'amandier, roses blanches, miel de fleurs, cardamome, et d'épices orientales le tout sans exubérance mais avec noblesse.

Nous avons la même perfection d'harmonie, d'unité au palais. Moelleux à souhait, onctueux, juteux et pulpeux comme une mangue bien mûre. Une symphonie parfumée et interminable en fin de bouche qui vous laisse une sensation de raffinement et d'exception A boire avec foie gras, cake, tarte aux fruits.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est Altitude : entre 300 et 340 m

Sol: Calcaire



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 5 à 7 ans Sucrosité : Vin demi-sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance: 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol