

ALSACE SELECTION GRAINS NOBLES GEWURZTRAMINER BIO

Gelbgoldene Farbe mit Kupferglanz. Ein gehaltvoller Wein, der langsam an der Innenseite des Glases hinabgleitet.

Ein intensiver Duft, bei dem sich Noten von Dörrobst (Mango, Dattel) und kandierten Früchten (Orange, Aprikose, Quitte) mischen. Florale Noten von getrockneten Rosen erweitern sein üppiges Bukett von Gewürzen und Honig. Im Mund ist dieser Wein opulent, reich und fleischig. Man, findet in ihm die typischen Aromen von überreifen Trauben, die ihm Länge und Komplexität verleihen.

Ein großer Wein, der zum Meditieren anregt. Sein Genuss ist ein einmaliger Augenblick, bei dem alle Sinne geweckt werden.

Ein hervorragender Begleiter zu Foie gras und Terrinen, Desserts mit dunkler Schokolade und Fruchtsorbets.



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost

Höhe: zwischen 250 und 310 m

Boden: Kalk-böden



TIPPS:

Verkostung: 10°C

Lagerung: 8-10 Jahre

Süße: Süße Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 50 cl

Alkoholgehalt: 12 % vol

