

ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPFLE GEWURZTRAMINER

Der Zinnkoeplé bringt stets eine außergewöhnliche aromatische Fülle zum Ausdruck, in deren Mittelpunkt jedoch immer das Terroir steht.

Die elegante und frische Nase entfaltet intensive fruchtige Aromen (exotische Früchte, Zitrusfrüchte,...) und eine leichte Blumennote, doch ohne Übermaß und Komplexe. Nur ein großes Terroir kann eine solche aromatische Kraft in dieser Rebsorte entwickeln. Am Gaumen besitzt dieser Wein eine schöne Kraft und von der Säure fein ziselierte Struktur, die die Harmonie mit den absolut präsenten Restzuckern garantiert.

Das Finale ist lang und ohne Schwere. Dieser komplexe Wein ist schon heute sehr offen und lädt zum Genießen ein. Dennoch ist er ein hervorragend lagerfähiger Wein. Passende Gerichte: Der Gewurztraminer Zinnkoeplé hat enge Freunde: die charaktervollen Käsesorten. Ferner liebt er die asiatische Küche (auch rohen Fisch) oder ein Lammragout.



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost
Höhe: zwischen 270 und 310 m
Boden: Kalk-böden



TIPPS:

Verkostung: 10°C
Lagerung: 6-8 Jahre
Süße: Halb trocken Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 13 % vol