



ALSACE VENDANGES TARDIVES GEWURZTRAMINER BIO

Seidige, goldgelbe Farbe mit einem schönen hellen, fetten und öligen Glanz, der einen hohen Zuckergehalt und Sanftheit verrät.

Ein Bukett von reifen Trauben, dicht und konzentriert, mit einem Hauch von überreifen, kandierte und getrocknete Trauben, Quittenmark und Litschi mit einigen würzigen Noten im Finale. Am Gaumen ist es ein süßer, schön ausgewogener, saftiger Wein, der den Mund angenehm mit Aromen und Gefühlen der Freude umschmeichelt und bezaubert. Er bereitet auch schon in seiner Jugend viel Freude. Eingroßer Wein, der zum Meditieren anregt. Er passt hervorragend zu Foiegras (Gänseleber), reifem Käse oder Roquefort. Nachspeisen wie Obstkuchen, **Rührkuchen usw. werden ihn umschmeicheln.**



ANBAU

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



TIPPS:

Verkostung: 10°C
Lagerung: 8-10 Jahre
Süße: Süße Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 12 % vol