

# Gewurztraminer

Sensuel 2021



**SAS Weck Clément et fils**

2 Place de la Mairie 68420  
Gueberschwihr  
[www.weck.alsace](http://www.weck.alsace)

## Dégustation

Robe jaune soutenue, notes d'épices et de rose domine un nez flatteur. La bouche est centrée sur des notes de poivre blanc et de citronnelle portée par des amers nobles en longueur.

## Accords mets / vins

Aperitif / poisson de roche / fromage à pâte molle : Munster, brie...

## Caractéristiques techniques

**Alcool** : 13,6% vol

**Sucres résiduels naturels** : 38 gr

**Acidité** : 4,2 AT

**Terroirs** : Argilo-limino calcaire

**Exposition** : Sud/Est

**Culture** : Haute Valeur Environnementale

**Sucrosité** : Doux

**Temps de garde** : 8 ans

**Appellation** : AOC Alsace

**Cépage** : Gewurztraminer

**Vendanges** : Manuelle en surmaturité par tri

**Vinification** : Fermentation en foudre ou cuve avec thermorégulation

**Dégustation** : 8 à 10°C