

Gewurztraminer

Jad'or 2018



Dégustation

La robe est jaune, vieil or, éclatante. Le nez est complexe, marqué par des notes de girofles et d'oranges sanguines. La bouche est veloutée et décline des notes de mangues, de passions et de pétales de rose.

Accords mets / vins

Accompagne les gibiers à plumes (faisans, ...) , pâté en croûte, fromage à pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert), ,

Caractéristiques techniques

Alcool : 13,3% vol

Sucres résiduels naturels : 72 gr

Acidité : 4 AT

Terroirs : Argilo-calcaire

Exposition : Sud, Sud /Est

Culture : Haute Valeur Environnementale

Sucrosité : Doux

Temps de garde : 15 ans

Appellation : AOC Alsace

Cépage : Gewurztraminer

Vendanges : Manuelle avec tri

Vinification : Fermentation lente thermo régulée

Dégustation : 8°C

SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420
Guebenschwihr
www.weck.alsace