Gewurtzraminer

Jad'or 2020

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
Gueberschwihr
www.weck.alsace