

Marc de Gewurztraminer

Dégustation

A l'oeil, robe translucide, brillante aux reflets cristallins avec de belles larmes. Au nez, cette eau-de-vie se distingue par une véritable palette aromatique, riche et intense, qui caractérise le cépage de Gewurztraminer.

En bouche belle complexité aromatique mêlant boisé, épicé et fruité avec des notes de fèves de cacao, de litchi et de raisin bien mûr. En finale une belle longueur en bouche.

L'eau-de-vie de Marc d'Alsace Gewurztraminer est obtenue par une double distillation de marc de Gewurztraminer, cépage emblématique de notre région. Vieillesse 3 années minimum.

Accords mets / vins

En digestif, cette eau-de-vie se déguste à la fin d'un bon repas ou en café alsacien (tel un Irish coffee en remplaçant le whisky par l'eau-de-vie de marc de gewurztraminer).

A l'apéritif, en long drink ou en cocktail.

Côté cuisine, cette eau-de-vie est idéale pour flamber un Munster, fromage typique de notre région ou dans un kougelhof glacé (pour la macération des raisins secs), ou encore pour arroser un sorbet citron mais surtout, laissez libre court à votre créativité !

Caractéristiques techniques

Alcool : 45% vol

Appellation : AOC Alsace

Dégustation : 15-20°C



SAS Weck Clément et fils