

GEWURZTRAMINER ALSACE GRAND CRU FROEHN

AOP ALSACE GRAND CRU

Vin caractéristique du terroir de Zellenberg. Il se distingue par son fruité et son ampleur. Tout en finesse, sur la rose et d'une grande longueur.



**Accords
Mets/Vins**

Apéritif, foie gras, plats exotiques épicés (Indien, Chinois), fromages forts et desserts.

Appellation

AOP Alsace Grand Cru

Cépages

Gewurztraminer

Contenance

75 cl

**Durée de
vieillessement**

Jusqu'à 10 ans

Millésime

2019

Nature du sol

Marne, schiste

Sucrosité

Moelleux

**Température de
service**

10°C à 12°C

Vendange

Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange.

Vinification

Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum un an en bouteilles dans nos caves.

Acidité (H₂SO₄)

2.98 g/L

**Degré
Alcoolique**

12.00°

Sucre Résiduel

31.70 g/L