

Gewurztraminer Tradition

Appellation Alsace Contrôlée

Aromatique - Riche - Corsé



HISTOIRE

Le Gewurztraminer, issue de l'ancienne variété alsacienne Traminer rose, se distingue par son intense bouquet aromatique. Autrefois nommé Traminer, il désignait un vin moins puissant. "Gewurztraminer" signifie étymologiquement "épice".

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

VIGNOBLE

Âge des vignes : 30 ans

Vendange : 100% manuelle

Notre vignoble certifié Haute Valeur Environnementale est conduit en lutte raisonnée reposant sur une approche d'équilibre. Les méthodes alternatives sont privilégiées telles que la prévention, la protection des auxiliaires, la promotion de la biodiversité, tout en garantissant une qualité optimale des raisins.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois)

SERVICE

À servir entre 8 et 10°C

Potentiel de garde : 4 à 5 ans

SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 13% vol.

Sucres résiduels : 20 g/L

Contient des sulfites

DÉGUSTATION

Les arômes de ce vin sont intenses et caractéristiques. Vous pouvez percevoir des notes de litchi, de rose ainsi que des notes épicées de poivre et de cannelle.

En complément de sa puissance aromatique, s'ajoute de subtiles notes de miel et de pain d'épices avec une fin de bouche persistante et épicée. Ceci fait de lui un vin riche et onctueux avec une texture veloutée.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

ACCORD METS & VINS

Le Gewurztraminer est un vin qui se marie particulièrement bien avec les plats épicés, tels que la cuisine asiatique, indienne ou nord-africaine. Il peut accompagner des plats relevés à base de viande, de légumes ou de fruits de mer, comme des currys, des tajines ou des plats sautés. Il est aussi très apprécié avec des fromages forts notamment les fromages à pâte molle et à croûte lavée tels que le Munster ou le Maroilles. On peut également le déguster à l'apéritif, accompagné de foie gras, ou bien avec des desserts.

Gewurztraminer Tradition

Appellation Alsace Contrôlée

Type de bouteille	Contenance (mL)	Gencod Bouteille	Gencod carton
Flûte d'Alsace	750	3760167320164	3760167321031

Cols par carton	Cols par palette	Étages par palette	Cartons par rang	Poids bouteille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bouteille (cm)	Diamètre bouteille (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimension palette (HxLxP cm)
6	576	8	12	1,2	7,5	720	33	7	13,5x37x20,5	170x120x80

