Gewurztraminer Grand Cru Hengst 2020

Que dit l'oenologue ?

Arômes puissants fruités, floraux, épicés; un vin de charme, élégant, harmonieux, tendre.

Détails techniques

Millésime : 2020

Degré d'alcool : 13°

Cépage : Gewurztraminer

Terroir : Calcaire

Conservation : 10 ans. A boire frais.

Mets d'accompagnement : Apéritif - Foie gras - Viandes blanches en sauce relevée

Echelle de sucrosité : moelleux

Contient des sulfites