



Gewurztraminer 2018 - 50cl

Que dit l'oenologue ?

Arômes de miel, de fruits cuits et d'épices; moelleux, riche et complexe, avec une extraordinaire longueur en bouche.

Détails techniques

Millésime : 2018

Degré d'alcool : 13°

Cépage : Gewurztraminer

Terroir : Graveleux et granitique

Conservation : 10 ans. Boire frais.

Mets d'accompagnement : Apéritifs - Foie gras - Desserts au chocolat

Echelle de sucrosité : doux

Contient des sulfites
