

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FRANKSTEIN

Cépage : Gewurztraminer.

Origine : Ce vin est issu d'un terroir exceptionnel, convoité dès le Moyen Age. Les pentes abruptes, exposées sud-est à 300 m d'altitude, accueillent les rayons du soleil dès les premières heures du jour. Le sol est issu d'une arène de granite à deux micas qui laisse filtrer l'eau et retient bien la chaleur, pour la restituer à la vigne durant la nuit.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

- *Couleur :* Jaune or, avec un cristallin parfait.
- *Au nez :* Belle note de violette.
- *En bouche :* Un vin gras et harmonieux. Des arômes de fruits exotiques, de gingembre et de prêle. Une grande persistance et une belle finale aromatique.

Nos conseils : Ce Grand Cru Frankstein exaltera vos apéritifs et vos tables gastronomiques. Il ravira le foie gras, les fromages forts, la cuisine exotique, ainsi que vos desserts.

Température : servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 5 à 15 ans.

