

GEWÜRZTRAMINER

Vieilles Vignes



Sol : Argilo-Calcaire



Âge moyen des vignes : 40 ans



Cépage : Gewürztraminer

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc doux



Vinification :

Pressurage pneumatique, débouillage
statique à froid, fermentation en cuve inox

thermo-régulée

Elevage :

Sur lies fines



Le nez propose une alliance entre fruité et les notes florales. la bouche quant à elle est ample, riche et pleine de gourmandise. On y retrouve des arômes de litchis et de rose, si emblématiques du cépage.



Se sert à l'apéritif, accompagne le foie gras et les fromages de caractères tels que les bleus ou les Munsters, Livarots, Époisses ...



Garde : 8-10 ans

Température de service : 7-8 °C

PUISSANCE



1 RUE DES CHATEAUX - 67530 OTTROTT



www.fritzschnitt.com



TEL : 0388959806
PORT : 0680178309

