



Gewürztraminer Vendange Tardive 2017

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Le vin se montre corsé avec une grande palette d'arômes. D'un côté, il y a des notes de roses, de l'autre, des épices (poivre et gingembre) apparaissent. En bouche, on trouve du miel et un peu de cire d'abeille ainsi que des fruits exotiques comme le litchi, la mangue et l'ananas.

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Producteur | Léon Beyer |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | France |
| Région | Alsace |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2017 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2037 |
| Cépages | Gewürztraminer |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 319405 |
| Accord mets et vins | Fromage, Desserts, Volaille, Apéritif |



Vinification

Élevage en grands foudres.

Terroir

Marno-calcaire

Histoire

Les magnifiques Vendanges Tardives d'Alsace sont douces, liquoreuses et sucrées et ne sont produites que les grandes années à partir de raisins récoltés en surmaturité. Ils sont soumis à une législation très stricte. Ce sont des vins de fête, de l'apéritif au dessert!

