



Gewürztraminer Quintessence Sélection de Grains Nobles 1998

Dans la Sélection de Grains Nobles, le Gewurztraminer se montre corsé et doté d'un bouquet fin. Sa palette aromatique est complexe avec des notes de rose, de poivre, de gingembre, de miel et de cire d'abeille. S'y ajoutent des fruits comme le litchi, la mangue et l'ananas. Le nom Quintessence dit tout !

Producteur	Léon Beyer
Type d'article	Vin doux
Pays	France
Région	Alsace
Appellation	AC
Millésime	1998
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Gewürztraminer
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319754
Accord mets et vins	Fromage, Desserts, Volaille, Apéritif
Avis	Wine Spectator 95/100 Robert Parker 94/100



Vinification

Élevage en grands foudres.

Terroir

Argilo-calcaire

Histoire





La Sélection de Grains Nobles donne des vins doux exceptionnels, liquoreux, en Alsace. Les raisins ne sont récoltés que dans les grandes années, lorsqu'ils sont trop mûrs, desséchés et atteints de pourriture noble. Ces vins sont soumis à des lois strictes et sont d'une beauté unique, avec beaucoup de corps, une plénitude exceptionnelle et une longueur en bouche déconcertante.

