



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.

