



## Gewürztraminer Quintessence Sélection de Grains Nobles 1998

CHF 198.00 | 10 cl = CHF 26.40

Nella Sélection de Grains Nobles, il Gewürztraminer si presenta corposo e con un bouquet fine. La sua tavolozza aromatica è complessa con note di rosa, pepe, zenzero, miele e cera d'api. Inoltre, sono presenti frutti come litchi, mango e ananas. Il nome Quintessence dice tutto!

|                                |                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| Produttore                     | Léon Beyer                                    |
| Categoria                      | Vino dolce                                    |
| Paese                          | Francia                                       |
| Regione                        | Alsazia                                       |
| Classificazione                | AC                                            |
| Annata                         | 1998                                          |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                                         |
| Gradazione alcolica            | 12.5 %                                        |
| Temperatura di<br>degustazione | 8° - 10°                                      |
| Invecchiamento                 | fino a 2028                                   |
| Vitigni                        | Gewürztraminer                                |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                              |
| Numero articolo                | 319754                                        |
| Adatto a                       | Formaggi, Dessert, Pollame, Aperitivi         |
| Valutazioni                    | Wine Spectator 95/100<br>Robert Parker 94/100 |



### Vinificazione

Maturazione in grandi foudres.

### Terroir

Argilla e calcare

### Storia





---

La Sélection de Grains Nobles (selezione di uve nobili) produce in Alsazia vini dolci eccezionali, simili a liquori. Le uve vengono raccolte solo nelle grandi annate, quando sono troppo mature, secche e affette da muffa nobile. Questi vini sono soggetti a leggi severe e sono di una bellezza unica, con molto corpo, una ricchezza eccezionale e una lunghezza sorprendente al palato.

