



## Gewürztraminer Quintessence Sélection de Grains Nobles 1998

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 bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Gewürztraminer
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319754
Adatto a	Formaggi, Dessert, Pollame, Aperitivi
Valutazioni	Wine Spectator 95/100 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.

