



Gewurztraminer Cuvée Réserve

Type du vin : vin blanc doux et fruité

Commentaires de dégustation :

Robe jaune paille, le nez est intense. Vin concentré, riche en arômes, sur des notes de roses et de fruits confits. Le palais est caractérisé par une charpente corsée marquant un vin expressif. On retrouvera une bouche ronde et plaisante.

Recommandations :

Vieillessement : A boire jeune pour profiter de sa richesse aromatique. Il pourra évoluer favorablement pendant 4 à 5 ans.

Température de service et de conservation : 8°C et 10°C

Accompagnement : Ce gewurztraminer est un vin de gastronomie pouvant accompagner les repas asiatiques, mais il s'épanouira aussi avec un foie gras poilé ou un fromage de chèvre ou de munster. Accompagne tous le mets sucrés, l'apéritif, ainsi que les desserts.

