



Gewürztraminer Cuvée Réservee

Weintyp : süßer, fruchtiger Weißwein

Verkostungsnotizen :

Strohgelbe Farbe, intensives Bouquet. Konzentrierter, aromatischer Wein mit Noten von Rosen und kandierten Früchten. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine kräftige Struktur aus, die ihm Ausdruckskraft verleiht. Der Geschmack ist rund und angenehm.

Empfehlungen :

Lagerung : Am besten jung trinken, um seine aromatische Fülle zu genießen. Er kann sich über 4 bis 5 Jahre hinweg positiv entwickeln.

Servier- und Lagertemperatur : 8 °C und 10 °C

Speisenempfehlung : Dieser Gewürztraminer ist ein Gastronomiewein, der zu asiatischen Gerichten passt, sich aber auch hervorragend mit einer gebratenen Gänseleber oder Ziegen- bzw. Münsterkäse kombinieren lässt. Er passt zu allen süßen Speisen, als Aperitif sowie zu Desserts.