



Gewurztraminer Cuvée René Dopff A.O.C. Alsace 2023

WINEMAKING

Nous effectuons un pressurage basse pression et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin se fait sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteille.

TASTING NOTES

ROBE: Jaune or pâle, brillante et limpide.
NEZ: fin, floral rose fanée, épicé, raisins secs et de marc.
BOUCHE: Puissante et fraîche, épicée avec une note de miel.

FOOD PAIRING

Il est tout à fait approprié aux cuisines exotiques comme les raviolis chinois, une wok de légumes sauce aigre-douce. Il accompagne très bien un jambon braisé aux épices, un bleu de Bresse avec des raisins, un sorbet et macarons à la rose, une tarte au citron.

GRAPE VARIETIES
GEWURZTRAMINER

ALCOHOL
13,5 % alc./vol.

HARVESTING
Manuelle.

SERVING TEMPERATURE
10 à 12°C

AGEING POTENTIAL
Conservation optimale jusqu'à
cinq ans.

www.dopff-irion.com