



Gewurztraminer Vendanges Tardives A.O.P. Alsace 2018

WINEMAKING

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée. L'élevage s'effectue sur lies fines pendant quatre mois. Stockage en cuve d'acier inoxydable pendant neuf mois avant mise en bouteille. Stockage en bouteille avant commercialisation.

TASTING NOTES

ROBE : Or intense, très lumineuse.

NEZ : Raisin et fruits confits coing-abricot, aneth-estragon.

BOUCHE : gourmande, la belle suavité est équilibrée par la fraîcheur, jusque dans la persistance.

FOOD PAIRING

Peut se servir bien frais pour l'apéritif, et s'accompagne très bien avec un foie gras, des rillettes de canard, des fromages forts tels que le munster ou le roquefort, et également tous les desserts.

GRAPE VARIETIES
GEWURZTRAMINER

ALCOHOL
13.50

TERROIR
Argileux Calcaire

HARVESTING
Manuelle

SERVING TEMPERATURE
Entre 8 à 10°.

AGEING POTENTIAL
Conservation optimale entre 8 à 10 ans.

www.dopff-irion.com