



Gewurztraminer 2015

Pago de Reifenberg

Lugar de Producción : Región vitícola de Cléebourg, de los pueblos de Cléebourg, Rott Steinseltz, Wissembourg, Oberhoffen, Riedseltz (Alsacia, Francia)

Suelo: De arcilla y limo, favorable al perfecto desarrollo de la uva Gewurztraminer.

Varietal: 100 % Gewurztraminer

Millésime 2015

Apelación: AOC Vin d'Alsace

Prácticas de cultivo: Control de rendimientos, limitado a 68 hectólitros/Ha., trabajo del suelo y control razonado de tratamientos, inspección de parcelas por la Comisión Técnica durante el verano para validación de condiciones según el Estatuto AOC Alsace.

Vinificación: Selección de las uvas durante la vendimia. Vendimias manuales.

Riguroso prensado lento y respetuoso. Fermentación alcohólica en cubas termorreguladas

Análisis : Alcohol %: 13,45% vol., Azúcar residual: 17,56 g/L; Acidez Total g/L H₂SO₄ : 3,01 g/L

Puesto en botella el 7 de Septiembre de 2016

Degustación :

Capa: De color amarillo con constantes reflejos dorados. Nítida y brillante.

Nariz: Expresiva y elegante marcada por aromas de especias como la pimienta que se mezclan con notas a cítricos aportando finura y frescor a este vino.

Boca: Este Gewurztraminer se revela potente y estructurado, acompañado de una precisa vivacidad que le aporta finura. Un final de boca alegrado con notas a litchis.

Maridaje: Vino de aperitivo. Excelente con la cocina asiática. Degustar también con quesos añejos y fuertes, o con platos dulces.

Temperatura de servicio : Servir frío entre 8°C y 10°C.

Conservación: Este Millésime puede ser degustado desde este momento, pero seguirá mejorando en su bodega al menos durante los próximos 10 años.

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lalierdirectbodega](https://www.facebook.com/lalierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN

