



Gewurztraminer 2013

« *Sigillé confrérie St Etienne* »



Lugar de Producción : Region Viticole de Cléebourg. Alsacia- Francia
Municipios: Cléebourg-Rott-Steinseltz.
Wissembourg-Oberhoffen-Riedseltz

Millésime : 2013

Varietal: 100 % Gewurztraminer

Apelación: AOC Vin d'Alsace

Suelo: De arcilla y limo

Prácticas de cultivo: Control de rendimientos.

Trabajo del suelo y control razonado de tratamientos

Vinificación : Selección de las uvas durante la vendimia.

Prensado lento y respetuoso de la vendimia

Fermentación alcohólica en cubas termorreguladas

Análisis :

Alcohol % : 13.2%

Azúcar residual g/l : 16.2

Acidez Total g/l H₂SO₄ : 3.83

Degustación :

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

Nariz: Expresiva, muy característica de esta varietal, ofrece aromas a frutas exóticas y a rosas.

Boca: Este Gewurztraminer, con clase y elegancia aromáticas, es en boca envolvente, presentando un equilibrio perfecto de plenitud y de asombrosa longitud con notas afrutadas 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: Puede ser degustado desde este momento, pero seguirá mejorando en bodega al menos durante los próximos 5 años.

Distinciones : « Medalla de Oro » en el Concours des Grands Vins d'Alsace. Colmar 2014
« Sigillé de la confrérie St Etienne » (Sello de calidad)

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

EI ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CO MODERACIÓN