

# GEWURZTRAMINER ALSACE GRAND CRU FROEHN

AOP ALSACE GRAND CRU

Vin caractéristique du terroir de Zellenberg. Il se distingue par son fruité et son ampleur. Tout en finesse, sur la rose et d'une grande longueur, il provient d'un sol de grès calcaire.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif, foie gras, plats exotiques épicés (Indien, Chinois), fromages forts et desserts.
<b>Appellation</b>	AOP Alsace Grand Cru
<b>Cépages</b>	Gewurztraminer
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Millésime</b>	2019
<b>Nature du sol</b>	Marne, schiste
<b>Sucrosité</b>	Doux
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum un an en bouteilles dans nos caves.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	2,98 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	12,00°
<b>Sucre Résiduel</b>	31,70 g/L