

Gewürztraminer Alsace AOC

Guter Gewürztraminer ist immer eine Gratwanderung. Wie bekomme ich die Opulenz der Aromen so gezähmt, dass der Genießer nach dem begeisternden ersten Schluck nicht schon satt ist und noch Lust hat, weiter zu trinken. Dieser Spagat gelingt dank sensibler Balance zwischen der üppigen Aromatik, einem eher schlanken Körper und dem Abgang in Frische und Eleganz.

Erzeuger:	André Stentz
Anbaugebiet:	Elsass
Rebsorte:	Gewürztraminer
Jahrgang:	2022
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	lieblich
Vegan:	ja
Passt zu:	aromatischen Vorspeisen, Käse
Artikel-Nr.	19250
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Nature & Progrès
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	40,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	99
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	mild

