Gewürztraminer Quintessence Sélection de Grains Nobles 1998

CHF 198.00 | 10 cl = CHF 26.40

In der Quintessence Sélection de Grains Nobles zeigt sich der Gewürztraminer vollmundig und mit feinem Bouquet. Seine Aromenpalette ist vielschichtig mit Noten von Rose, Pfeffer, Ingwer, Honig und Bienenwachs. Dazu kommen Früchte wie Litschi, Mango und Ananas. Der Name Quintessence sagt alles!

Produzent	Léon Beyer
Kategorie	Süsswein
Land	Frankreich
Region	Elsass
Klassifizierung	AC
Jahrgang	1998
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Gewürztraminer
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	319754
Passt zu	Apéro, Geflügel, Desserts, Käse
Bewertungen	Wine Spectator 95/100 Robert Parker 94/100

Vinifikation

Ausbau in grossen Foudres.

Terroir

Lehm-Kalkstein

Geschichte

Die Sélection de Grains Nobles (Auswahl edler Trauben) ergibt aussergewöhnliche, likörartige Süssweine im Elsass. Die Trauben werden nur in grossen Jahren überreif, angetrocknet und von Edelfäule befallen geerntet. Diese Weine unterliegen strengen Gesetzen und sind einzigartig schön mit viel Körper, aussergewöhnlicher Fülle und verblüffender Länge am Gaumen.