



## Gewürztraminer 2024

CHF 21.50 | 10 cl = CHF 2.87

Helles Strohgelb. Feine Nase mit Aromen von Grapefruit und Gewürzen. Dann üppig, aber mit guter, lebendiger Säure, die die tropischen Fruchtaromen unterstützt. Mittellanger Abgang.

|                 |                                                                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produzent       | Léon Beyer                                                                                                       |
| Kategorie       | Weisswein                                                                                                        |
| Land            | Frankreich                                                                                                       |
| Region          | Elsass                                                                                                           |
| Klassifizierung | AOC                                                                                                              |
| Jahrgang        | 2024                                                                                                             |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                                                                                            |
| Alkohol         | 13.5 %                                                                                                           |
| Trinktemperatur | 10° - 12°                                                                                                        |
| Lagerfähigkeit  | bis 2030                                                                                                         |
| Traubensorten   | Gewürztraminer                                                                                                   |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                                                                                  |
| Artikelnummer   | 323319                                                                                                           |
| Passt zu        | würzigem Käse, Weichkäse,<br>Spargelgerichten, japanischer<br>Küche, Wild, Meeresfisch,<br>Meeresfrüchten, Apéro |



### Vinifikation

Der Ausbau erfolgt traditionell in Eichenfässern.

### Terroir

Die Weinberge von Eguisheim liegen an den Hängen der Vogesen, südwestlich von Colmar. Es herrscht ein einzigartiges Mikroklima, welches zur bemerkenswerten Qualität der dort produzierten Weine beiträgt. Die Böden sind von Ton- und Kalkstein geprägt.

### Geschichte

In Eguisheim, der Wiege des elsässischen Weinbaus, sind die Beyers seit 1580 Winzer. 1867 gründete Emile Beyer das elsässische Weinhaus, das heute von Marc Beyer geführt wird. Eguisheim ist ein spektakulärer Weinort, der in konzentrischen Halos angeordnet ist - seine kreisförmigen Strassen folgen dem Verlauf von drei alten Stadtmauerlinien. Ein bezaubernder Ort für einen Ausflug ins Elsass.

