Gewürztraminer Tradition 2025

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Lumineuse robe jaune paille vif. Le nez entraînant dévoile du litchi et de la mangue, mais aussi des arômes légers de chèvrefeuille et de clou de girofle. Le profil aromatique est complété par une note de feuille de rosier, si caractéristique de ce cépage. Le palais révèle ensuite son bouquet incomparable, permettant au gewurztraminer de faire forte impression avec son fruit frais, son acidité vivifiante et sa minéralité.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Gewürztraminer
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323223
Accord mets et vins	Plats épicés, Plats aigres-doux, Pâtes, Légumes, Plats à base de porc, Plats asiatiques, Volaille, Veau, Crustacés, Plats de pommes de terre

Vinification

"Vendanges et sélection des raisins à la main; pressurage délicat et clarification du moût grâce à la sédimentation naturelle du trouble. Fermentation lente à température contrôlée dans des cuves en inox. L'élevage sur lies fines est réalisé en partie en cuve en acier (50%) et en partie en grand fût de chêne (50%) pendant 6 à 7 mois."

Terroir

Les hauts sommets des Alpes protègent le Tyrol du Sud au nord des rudes courants atlantiques du nord, tandis que le pays est marqué par les influences méditerranéennes depuis le sud. Il en résulte de grandes différences de température entre le jour et la nuit, ce qui assure une élégante maturité.

Histoire

Nommé d'après le village viticole de Tramin, dans l'Unterland du Tyrol du Sud, le gewurztraminer est devenu un incontournable de l'éventail des vins blancs de cette région.