



Gewürztraminer 2019

Robe jaune paille clair. Le nez fin révèle des arômes de pamplemousse et des épices. En bouche, le vin se fait exubérant, mais avec une belle acidité vivifiante qui souligne les arômes de fruits tropicaux. Finale moyenne.

Producteur	Léon Beyer
Pays	France
Région	Alsace
Appellation	AOC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Gewürztraminer
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	20969
Accord mets et vins	Apéritif, Fruits de mer, Poisson de mer, Gibier, Cuisine japonaise, Plats à base d'asperges, Fromages à pâte molle, Fromages corsés



Vinification

L'élevage traditionnel se fait en fûts de chêne.

Terroir

Le vignoble d'Eguisheim est situé sur les coteaux des Vosges, au sud-ouest de Colmar. Il y règne un microclimat unique qui contribue à la qualité remarquable des vins qui y sont produits. Les sols sont caractérisés par la présence d'argile et de calcaire.

Histoire

À Eguisheim, berceau de la viticulture alsacienne, les Beyer sont vignerons depuis 1580. En 1867, Emile Beyer a fondé la maison de vins d'Alsace, aujourd'hui dirigée par Marc Beyer. Eguisheim est un village viticole spectaculaire, organisé en halos concentriques - ses rues circulaires suivent le tracé de trois anciennes lignes de remparts. Un lieu enchanteur pour une excursion en Alsace.

