Gewürztraminer Vendange Tardive 2017

Le vin se montre corsé avec une grande palette d'arômes. D'un côté, il y a des notes de roses, de l'autre, des épices (poivre et gingembre) apparaissent. En bouche, on trouve du miel et un peu de cire d'abeille ainsi que des fruits exotiques comme le litchi, la mangue et l'ananas.

Producteur	Léon Beyer
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Alsace
Appellation	AC
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Gewürztraminer
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319405
Accord mets et vins	Apéritif, Volaille, Desserts, Fromage

Vinification

Élevage en grands foudres.

Terroir

Marno-calcaire

Histoire

Les magnifiques Vendanges Tardives d'Alsace sont douces, liquoreuses et sucrées et ne sont produites que les grandes années à partir de raisins récoltés en surmaturité. Ils sont soumis à une législation très stricte. Ce sont des vins de fête, de l'apéritif au dessert!