

Gruss

CRÉMANT D'ALSACE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 80% Pinot Blanc e Auxerrois, 20% Riesling

Tipologia del terreno Suolo aergilloso-calcareo.

Vinificazione Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox.

Affinamento sui lieviti 12-16 mesi.

Dosaggio Extra Brut

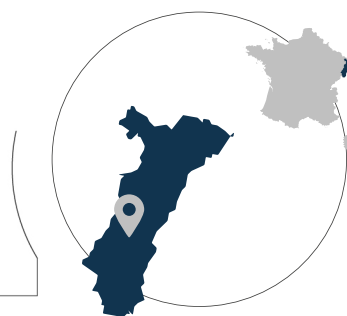
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Il naso è fresco ed espressivo.

Sapore Bocca fresca ed elegante.

Abbinamenti Vino da aperitivo o a tutto pasto, estivo, ottimo con gamberi in tempura o dessert.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947

ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER

