

Gruss

GEWÜRZTRAMINER LES ROCHES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 100% Gewürztraminer

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale delle uve e pressatura per 4-5 ore.
Decantazione statica a freddo e fermentazione in vasche di acciaio inox per 1-2 mesi. Affinamento sulle fecce fini.

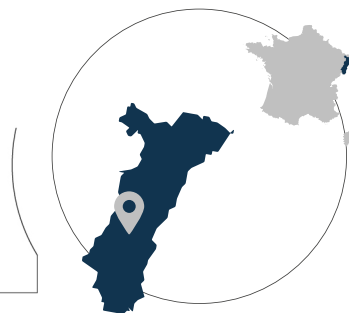
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Bouquet olfattivo inconfondibile, con sentori fortemente muschiati e aromatici, profumi di fiori d'acacia e frutta tropicale.

Sapore In bocca è ampio ma equilibrato, morbido, speziato e robusto. Concentrato e persistente sul finale.

Abbinamenti Perfetto con piatti ricchi come il patè di fegato d'oca oppure piatti della cucina orientale a base di zenzero, riso e verdure saltate.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



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

