

Gruss

GEWÜRZTRAMINER VENDANGES TARDIVES

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. La vinificazione avviene tradizionalmente in vecchie botti di rovere.

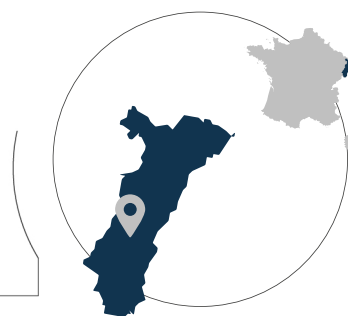
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati brillanti.

Profumo Il bouquet è fine con profumi floreali e delicate note fruttate.

Sapore In bocca è ampio, morbido suadente, con frutto ricco e denso, ben bilanciato dall'acidità.

Abbinamenti Ottimo come vino da meditazione o in abbinamento a dolci di pasticceria alla crema. Può essere abbinato anche a carne o pesce affumicato, formaggi saporiti o piatti speziati della cucina orientale.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



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

