

Gruss

SYLVANER VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 100% Sylvaner

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale e pressatura delle uve per 4-5 ore, decantazione statica a freddo, fermentazione in vasca in acciaio inox per 1-2 mesi. L'affinamento avviene sulle fecce fini.

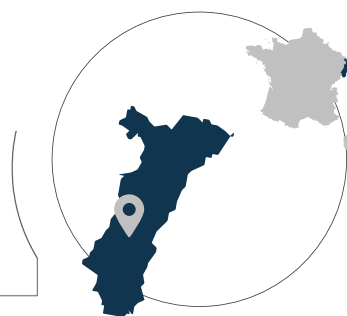
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

Profumo Al naso è ricco e fresco, con note di albicocca, pesca bianca e fiori bianchi.

Sapore In bocca è espressivo, pieno e asciutto, e rimane aromatico e fruttato anche in persistenza.

Abbinamenti Ottimo con frutti di mare, crostacei, lumache, carne e torte salate. Da provare con l'insalata di riso agli asparagi e gamberetti.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



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

