

Gewurztraminer 2016

Grande Réserve



Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß - Frankreich

Jahrgang : 2016

Lage :

Rebsorte : 100 % Gewurztraminer

Qualitätsstufe : AOC vin d'Alsace

Bodenart : Löss, Lehm und Mergelhaltige Böden

Weinausbau : Ertragsreduzierter Anbau, Auslese bei der Ernte, schonende Pressung, Temperatur kontrollierte Gärung.

Sensorik :

Geschmacksrichtung : Halb-trocken

Farbe : Schönes hellgelbes Kleid

Nase : Reiche Aromenpalette von exotischen Früchten und Blumen.

Mund : Vollmundig und körperreich aber dennoch Frisch und angenehm.

Trinkempfehlung : Zu exotischer Küche, kräftigem Käse (Münster) oder als Aperitif

Serviertemperatur : zwischen 8 -10° C servieren

Lagerfähigkeit : Der Wein kann bis Ende 2019 problemlos gelagert werden.

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
13.2 %	10,3 g/l	4,9 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 630300	Ean-code Karton	3 304623 630307
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

Palettisierung :

Flasche	Inhalt : 75 cl	Maße in mm 75 X 75 X 330
Kartons	6 Flaschen (stehend)	Maße in mm 230X 190X 340
Lage	25 Kartons	
Palette	4 Lagen = 600 Flaschen	