

Gewurztraminer 2015

Goldmedaille in Colmar



Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß - Frankreich

Jahrgang : 2015

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 : Leuchtendes hellgelbes Kleid

Nase : Sehr aromatische, nach Rosen und Litchi duftende Nase

Mund : Kraft rivalisiert mit Feinheit. Der Wein ist wunderbar ausgewogen und hat einen schönen Nachhall

Trinkempfehlung : Gänseleber, Asiatische Küche, Münsterkäse, zum Dessert oder als Aperitif

Serviertemperatur : zwischen 8 -10° C servieren

Lagerfähigkeit : Der Wein ist trinkreif, doch kann auch noch bis 2019 problemlos gelagert werden.

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
13.6 %	15,8 g/l	4,3 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 630584	Ean-code Karton	3 304623 630581
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

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	