



Gewürztraminer

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Le très aromatique du Tyrol du Sud

Description:

Le Gewürztraminer, séduisant et très aromatique, provient de vignes situées entre 400 et 460 mètres d'altitude, dont les sols se caractérisent par des dépôts morainiques. La richesse extraordinaire de ses arômes de pétales de rose, de fruits exotiques et d'épices font de ce vin blanc un véritable flatteur.

Profil aromatique:

Jaune clair, accents brillants. Une touche de noix de muscade agrément le nez frais et fruité, typique, révélant des notes d'abricots, d'agrumes et de pétales de rose. Douceur de fruit gourmande et équilibrée, les arômes du bouquet se confirment rehaussés de nuances minérales de pierre mouillée et d'un souffle de sel; finale juteuse et très harmonieuse.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Schreckbichl Colterenzio

Elevage: 5 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Gewürztraminer

N° article: 0898625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gewürztraminer

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Gewürztraminer
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.