

# Gewürztraminer

Vendanges Tardives, Alsace AOC, Famille Hugel

Gehört zur Elite der grössten Weine Frankreichs

#### Beschreibung:

Der Gewürztraminer «Vendange Tardive» stammt aus den ältesten Parzellen der Domaine HUGEL. Diese Parzellen liegen inmitten des Grand Cru «Sporen», von denen sie den grössten Teil der insgesamt 4,84 Hektar grossen Fläche bewirtschaften. Die überreifen Trauben werden jeweils lange nach der klassischen Weinlese und nur in grossen Jahren geerntet. Die Wirkung der Edelfäule (Botrytis cinerea) verleiht dem Gewürztraminer eine nahezu unbegrenzte Alterungsfähigkeit.

#### **Degustationsnotiz:**

Jaune doré lumineux. Nez exubérant, à la composition maîtrisée et enjouée à la fois, qui exhale les fruits exotiques – litchi et mangue – et les senteurs florales de jasmin, de rose et de fleur d'oranger. Bouche follement expressive: les arômes fruités déploient leurs multiples facettes avec gourmandise, avant des notes de miel, une trace de lavande; gras excellent et une discrète note fraîche qui la parachève; tient en bouche de manière exceptionnelle.

### Accompagne idéalement:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

## Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:FranceProduzent:Alsace AOCElevage:12 Mois en FoudreViticulture:Traditionnelle

**Vol. alcool:** 11.0%

**Cépage(s):** 100% Gewürztraminer

Artikelnummer: 0730514

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Gewürztraminer

Vendanges Tardives Alsace AOC

**Herkunft:** France **Notation:** Score 18/20

**Cépage(s):** 100% Gewürztraminer

Weinbau: Traditionnelle Elevage: 12 Mois en Foudre

**Vol. alcool:** 11.0%

Servier: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus

puissants entre 8 et 14 degrés.