



## Claude Hauller - Gewurztraminer

AOP Alsace, Alsace, France

Corsé et opulent, puissant et séducteur, légèrement moelleux, il fait partie des vins les plus réputés des vins d'Alsace.

Un séducteur qui sait s'y prendre !

### LE VIN

C'est un vin très intéressant de par les arômes caractéristiques qu'il dévoile.

Issu d'un vieux cépage, le Traminer rose. Etymologiquement, Gewurztraminer signifie Traminer épicé.

### TERROIR

Majoritairement granitique

### A LA VIGNE

Nous travaillons nos parcelles en lutte raisonnée, c'est à dire en renforçant les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement tout en réduisant les effets négatif. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

### VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuve inox thermo-régulées (6 à 9 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

### CÉPAGES

Gewurztraminer 100%

### SERVICE

A servir entre 8° et 10°C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

### DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur jaune avec des reflets dorés, limpide et brillant.

Au nez, c'est une véritable palette aromatique, qui caractérise le gewurztraminer. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchis), de fleurs (la rose), d'agrumes et d'épices. Des arômes fréquents de miel contribuent à donner au nez une impression de richesse incomparable.

En bouche, c'est un vin corsé, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras.

### ACCORDS METS-VINS

Image même de l'originalité des vins d'Alsace, le Gewurztraminer accompagne les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras ou les herbes aromatiques les plus fortes. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques.

Type de bouteille				Code article			Barcode bouteille			Barcode pack		Barcode Carton	
flûte Alsace							3545460000605					3545460000605	
Contenance (ml)	Cols par pack	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
750		6	576	8	12	1,3	7,8	780	36	7	13,5*21*36,5	13*80*120	

Claude Hauller - 3 rue de Charleroi, 67600 Sélestat  
 Tel. 0388924000 - Fax 0388926580 - contact@famillehauller.com  
 www.famillehauller.com



vincod.com/9JCTWF