

Louis Hauller

Louis Hauller - Gewurztraminer, Evidence Bio

AOP Alsace, Alsace, France



Cépage très aromatique, offrant des arômes puissants, de fleurs comme la rose ou de fruits tropicaux comme le litchi. Son profil légèrement moelleux en fait un vin unique, classé parmi les plus réputés et reconnaissables des vins d'Alsace. Très bel accord avec la cuisine épicée et les fromages de caractères.

PRÉSENTATION

C'est un vin très intéressant de par les arômes caractéristiques qu'il dévoile dès l'ouverture de la bouteille. Étymologiquement, Gewurztraminer signifie Traminer épicé.

TERROIR

Argilo-calcaire

À LA VIGNE

L'agriculture biologique est la réponse écologique à l'agriculture conventionnelle, les traitements sont réalisés grâce à des produits provenant de la nature. De plus, il y a une prise en compte importante du sol et du sous-sol. Vendange 100% manuelle.

VINIFICATION

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

CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

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, limpides et brillants.

Au nez, une palette aromatique, qui caractérise ce cépage. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchi, ananas), de fleurs (la rose), d'agrumes et d'épices (pain d'épice). Également, des arômes de miel et de fruits mûrs contribuent à cette richesse. En bouche, un vin corsé, avec de l'ampleur et du gras.

ACCORDS GOURMANDS

Représentatif 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. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisines chinoise, indienne...



Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750				3545466001002		3545466001064	
Palette Europe	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)
EPAL	6	576	8	12	1,3	7,8	780	36	7	13,5*21*36,5	13*80*120

Louis Hauller - La Cave du Tonnelier
1 rue du Muscat, 67650 DAMBACH LA VILLE - France
Tel. 0388924000 - contact@famillehauller.com
www.louishauller.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

