

Louis Hauller

Louis Hauller - Gewurztraminer

AOP Alsace, Alsace, France

Un vin très aromatique aux notes de roses et de fruits exotiques comme le litchi. Légèrement moelleux, c'est un séducteur qui sait s'y prendre, avec un style unique et reconnaissable en Alsace. Délicieux avec un fromage de caractère.

PRÉSENTATION

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

À 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 négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir 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

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

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 de miel contribuent à donner au nez une impression de richesse incomparable.

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

ACCORDS GOURMANDS

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				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
flûte Alsace				750				3545460000605		3545460000605	
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.louishauler.com  

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



6HNWJF