



Gewurztraminer - Les Prémices - Famille Hauller

AOC 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 le Fromage de Caractère.



PRÉSENTATION

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

TERROIR

Granitique

À LA VIGNE

La Viticulture Biologique consiste à renforcer la résistance naturelle des plantes, soutenir les cycles naturels et réactiver la vie des sols. Elle s'interdit notamment l'usage de toute molécule phyto-pharmaceutique de synthèse.

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur 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%

12,5 % 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). Des arômes de miel et de fruits mûrs contribuent à cette richesse incomparable. En bouche, un vin corsé, avec de l'ampleur et du gras.

ACCORDS GOURMANDS

Représentatif de l'originalité des vins d'Alsace, il accompagne les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras. Aussi, 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 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)
EPAL	6	6	576	8	12	1,3	7,8		36	7	13,5*21*36,5	130*80*120

