



GEWÜRZTRAMINER Grandmaître – Barrique

GEWÜRZTRAMINER

VINIFIÉ EN BARRIQUES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE VALAIS



Roses sont les crûs qui restituent de délicatement le parfum subtil et complexe de la rose. Le Gewürztraminer en fait partie. Quelques notes de fruits exotiques et une fine couche de minéralité complètent son bouquet envoi-ant. Et pour le plaisir des papilles, ce vin sic vous offre une structure charnue d'une capiteuse sensualité.



Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen,
à Salgesch

Es wird vermutet, dass der Gewürztraminer von einer wilden Rebe am Rheinufer stammt. Trotz der rosa gefärbten Beeren zählt dieses Mitglied der Traminer-Familie zu den Weissweinsorten und wird hauptsächlich im Elsass angebaut. Der goldgelbe GEWÜRZTRAMINER hat einen sortentypischen Duft nach Rosenblüte, Litschi und Nelke. Im Gaumen besticht er durch Komplexität. Er stellt allerhöchste Ansprüche an die Lage und die Weinexperten.

Rebsorte:	Gewürztraminer
Farbe:	Weiss
Ausbau:	Im Eichenfass während 6 - 8 Monaten
Alkoholgehalt:	13.5 % vol.
Trinktemperatur:	12 - 14 °C
Trinkreif ab – bis:	1 bis 5 Jahre
Empfehlung:	Aperitif, Lachs-Canapé, asiatische Küche, Fruchtsalat
Inhalt:	50cl

G. Kuonen

