

GEWÜRZTRAMINER – 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

Le Gewürztraminer est l'un des plus anciens cépages, qui pourrait être un descendant d'une vigne sauvage des bords du Rhin. Malgré des baies de teintes rougeâtres, cette spécialité est considérée comme un cépage blanc et est cultivé principalement en Alsace. Le GEWÜRZTRAMINER est très aromatique et délicat. Il est surtout caractérisé par son parfum émouvant de rose.

Cépage:	Gewürztraminer
Couleur:	Blanc
Vinification:	En fût de chêne pendant 6 – 8 mois
Alcool:	13.5 % vol.
Température:	12 – 14 °C
A consommer:	1 à 5 ans
Accords gourmands:	Apéritif, Canapé de saumon, Cuisine asiatique, Salade de fruits
Contenance:	50cl

Gregor Kuonen

