

Les Vins d'Alsace Wolfberger

Gewurztraminer 2019



■ Dégustation

Ce Gewurztraminer, d'un beau jaune or, marqué par un nez expressif, développe des notes fruitées et des touches épicées de poivre et de clous de girofle. L'attaque en bouche est riche et puissante avec une belle présence aromatique en finale.

- Température de dégustation : 8 - 10°C
- A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver de 1 à 3 ans.



■ Accords Mets & Vins

Il accompagne l'apéritif, la cuisine d'inspiration asiatique ou exotique, les plats sucrés-salés, les fromages de caractère, les tartes et les desserts aux fruits.

■ Vinification

Soigneusement sélectionné et vinifié par notre maître de chais, ce vin reflète l'esprit Wolfberger. Une fermentation à température rigoureusement contrôlée et régulée lui permet de développer toute la richesse des arômes. Il est mis en bouteille au printemps qui suit la récolte.

Paramètres analytiques :

Alcool : 12.57 % vol

Sucres résiduels : 15.62 g/l

Acidité totale : 2.99g/l(H₂SO₄)

■ Conditionnement

- **Bouteille 75 cl :** 600 bouteilles / palette - 100 cartons
dimension carton : L 228 x l 152 x H 330 mm
4 couches de 25 cartons de 6 bout. 75 cl

- **Gencod bouteille 75 cl :** 3221249650345
- **Gencod carton 75 cl :** 3221249600340

■ Coordonnées

6, Grand' Rue 68420 EGISHEIM
Tél. : 03 89 22 20 49 / 03 89 22 20 03 - FAX : 03 89 24 20 54
E-mail : contact@wolfberger.com