

Vins d'Alsace André ANCEL



Vignerons Récoltant Indépendants

3, rue du collège
68240 KAYSERSBERG
Tél-Fax : 03 89 47 10 76
Email : vins_ancel@orange.fr
Web : www.vinancelandre.fr

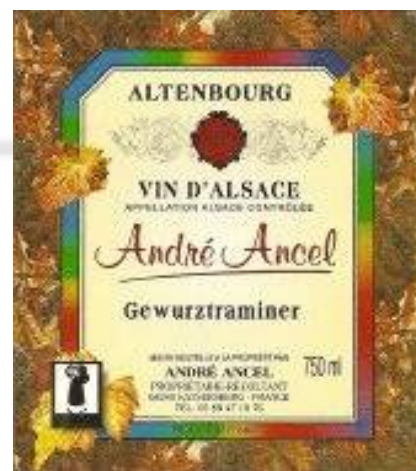
Gewurztraminer 2016

Altenbourg

Un Gewurztraminer corsé et bien apprécié !

Caractéristiques Techniques

- ✦ Appellation : AOC ALSACE
- ✦ Cuvée : Altenbourg
- ✦ Millésime : 2016
- ✦ Cépage : Gewurztraminer
- ✦ Age moyen des vignes : 35 ans
- ✦ Nature du sol : Argilo-calcaire
- ✦ Rendements (hl/ha) : 50
- ✦ Mode de vendange : Mécanique
- ✦ Mode de Pressurage : Pneumatique
- ✦ Sucre résiduel : 16 g/l
- ✦ Alcool : 13°



Dégustation

Température de dégustation :

Oeil

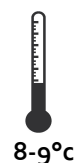
Sa robe est intense, jaune avec de légers reflets rosés dus à la couleur rouge des raisins.

Nez

Ce vin est notre vin le plus fruité de nos Gewurztraminer. Il possède une véritable palette aromatique, riche et exubérante. Son bouquet est puissant et complexe. Au nez, on soulignera ses arômes intenses de fruits exotiques (tels que les fruits de la passion ou l'ananas), de fleurs (la rose notamment), d'agrumes (écorces d'oranges) et d'épices (pain d'épice, poivre). Des arômes fréquents de miel et de fruits mûrs contribuent également à donner au nez une impression de richesse incomparable.

Bouche

C'est un vin corsé, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras. En rétro olfaction, on retrouve toute la palette aromatique du nez, à laquelle s'ajoute un goût de réglisse. Ce vin est un vin de garde qui pourra se conserver encore 3 à 4 ans.



8-9°C



IDEAL POUR LES FROMAGES, APÉRITIFS