

Terres d'étoiles

Domaine Christophe Mittnacht

GEWURZTRAMINER



CÉPAGE: Gewurztraminer

GRAPE VARIETY: Gewurztraminer

SOL: sable fin, limons

SOIL: fine sand, silts

VINIFICATION: Pressurage de raisins entiers sans agressions. L'élevage est effectué sur des lies en foudres pendant 6 à 9 mois.

VINIFICATION: Pressing of whole grapes without attack. Aging is carried out on lightning lees for 6 to 9 months.

DEGUSTATION:

DEGUSTATION:

Œil: jaune avec de légers reflets dorés

Eye: yellow with slight golden reflections

Nez: arômes de rose, de fruits exotiques et de fleurs séchées

Nose: aromas of rose, exotic fruit and dried flowers

Bouche: ample et puissant en bouche, avec une belle fraîcheur! Une touche épicée

Palate: full and powerful on the palate, with a nice freshness! A spicy touch.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : foie gras, plats exotiques ou épicés, les fromages forts, les desserts, thon à la provençale

Perfect with many dishes: foie gras, exotic or spicy dishes, strong cheeses, desserts, provençal tuna

ABV: 14%

ABV: 14%