



## Gewurztraminer 2005 « Réserve »

C'est un vin d'une belle complexité produit d'une sélection rigoureuse de raisins de belle maturité.

Ce vin issu du riche millésime 2005 présente des arômes classiques du Gewurztraminer: pétales de rose, avec un goût de fruits mûrs où le litchis prédomine avec une finale épurée.

Un grand Gewurztraminer qui a profité d'une belle arrière saison et d'un magnifique mois d'octobre bien ensoleillé.

Conseils: à déguster avec des fromages tels le Munster, l'époisses, les bleus, mais aussi les desserts fruités ainsi que nombre de plats asiatiques, indiens ou toutes cuisines épicées du monde.

Alcool : 13,45 % vol.

Sucre résiduel : 10 g/l

Acidité totale : 4,7 g/l (acide tartrique)

