

Fiche Technique : Gewurztraminer Tradition 2011

Appellation : AOC Alsace

Description :

Densité : 4500 pieds/hectares.

Age des vignes : 20 ans environ.

Encépagement : Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, etc.

Type de sol : Marno argilo calcaire

Rendement : 80 Hl /Ha

Vendange : Mécanique avec tri

Vinification :

Type de cuves: Inox thermorégulées

Assemblage: 100% Gewurztraminer.

Elevage : Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en cuve et 1 à 2 mois en bouteille dans nos caves

Degré d'alcool : 13% vol.

Production: 300 000 bouteilles.

Commentaire de dégustation:

Vin à la robe dorée et au nez expressif sur des notes de rose. La bouche présente une belle structure résultant d'une association fruitée et épicée avec du gras à l'attaque et de la puissance au final. Déguster le vin entre 8°C et 12°C.



中文翻译:

2011 法国琼瑶浆经典白葡萄酒

级别: 阿尔萨斯法定产区

描述:

植株密度: 4500 株/公顷

树龄: 大约 20 年

品种: 威士莲, 格乌查曼尼, 灰比诺

土壤类型: 含有碎石的砂质泥灰岩石灰石

产量: 8000 升/公顷

收割方式: 机械收割并分拣

酿造方法:

桶的类型: 不锈钢温控酒桶。

品种比例: 100%琼瑶浆

陈酿: 使用传统酿造方法并进行温度控制, 然后, 桶装几个月, 装瓶后再存放 1 至 2 个月。

酒精度: 13% vol.

产量: 300 000 瓶

品介:

花香浓郁、口感新鲜、结构良好, 水果及各种香辛料的味道使其口感略甜, 香味持久。

品酒温度应控制在 8° C 和 12° C 之间。

