Gewurztraminer Ancestrum
A.O.C. Alsace
2018

- **Degré d'alcool** alc 13% vol.
- **Cépage** Gewurztraminer
- **Terroir** Calcaire et argilo-calcaire
- **Vendange** Manuelle

Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendants 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

Dégustation

Joyau de la Cave
Cette cuvée magique ne voit le jour que les années exceptionnelles. Terroir, cépage et climatologie, à l'unisson de l'excellence, donnent alors un vins puissant, concentré et au fruit incomparable. Ces qualités lui ont valu une Médaille d'Or au Concours international des Gewurztraminer du monde en 2009 et une Médaille d'Argent au Grand Concours du Monde en 2012.

Accords Gourmands

Ce vin fera le bonheur de vos apéritifs! Véritable surdoué, sa magnifique structure lui permet de se marier avec les cuisines du monde et fera merveille avec du curry, un risotto au safran, un crabe farci ou une viande cuisinée avec des épices. Il permet de beaux accords avec un Pont l'Évêque, un Munster, un Maroilles ou un Comté. Savourez-le aussi sur une tarte au pommes et aux amandes, sur une glace au miel ou une salade de litchis et vous serez aux anges!

- **Service** 10 et 12°C

Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans

CONTIENT DES SULFITES