

Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives



- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : 3 500 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Gewurztraminer
- **Type de Sol**: Sable granitique
- **Rendement**: 25hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendanges** : manuelles.



Grand Vin D'Alsace

Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 4 semaines.

Elevage:

6 mois sur lie, en foudre.



«Au caractère aromatique du cépage s'ajoute la puissance du phénomène de concentration. Beaucoup de surmaturation...»

Tenue et conservation

Conservation de 5-8 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14° C

Accompagne l'apéritif, le foie gras et les desserts.

Récompenses :

- Medaille d'or challenge international du vin 2014 (Gold Medal)



.....

Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 3 000 btles
- **% Alc. :** 13.5% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Gewurztraminer
- **Type of soil :** Granitic sand
- **Yield:** 25 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** manual



Grand Vin D'Alsace

Vinification:
Pressing grapes entire, indigenous yeasts, fermentation 4 weeks..

Maturing:
6 months on fine dregs in barrel.



« In aromatic character of the grape variety adds the power of concentration. A lot of surmaturation...»

Aging potential :
Can be kept 5-8 years.



Culinary agreements:
To serve at 12-14° C
Accompagnies with talent drinks, foie gras and desserts.

AWARDS :

- Medaille d'or challenge international du vin 2014 (Gold Medal)



Winemaker comments :

« »