



Appellation : Alsace

Nom du vin : Gewurztraminer Fronenberg

Type du vin : Vin blanc fruité et doux

Nature du sol : Argilo marno calcaire

Cépage : Gewurztraminer

Age des vignes : 30 ans

Production annuelle : 8 000 bouteilles

Récolte : Vendange manuelle

Vinification : Pressurage pneumatique de raisins entiers, fermentation lente sous contrôle de température 22°C. Elevage en foudre en bois sur lies fines pendant 5 mois. Mise en bouteille après 9 mois à la propriété.

Caractéristiques organoleptiques : Robe jaune soutenue, issu d'une grande matière première (15 ° alcool en puissance), ce vin présente au nez des arômes complexes de roses, fruits confits et litchi. La bouche est ample, riche, grande avec une palette aromatique impressionnante.

Accords mets-vin : Apéritif, foie gras, fromages (bleue, roquefort, munster etc.), dessert pas trop sucré.