



Marc de Gewurztraminer

Le marc de Gewurztraminer est issu exclusivement de raisins de Gewurztraminer. Cette eau de vie bénéficie d'une appellation réglementée. Après pressurage des raisins, ceux-ci sont égrappés et placés dans des cuves en plastique où se fait la fermentation. Après distillation, l'eau de vie est vieillie dans des bonbonnes en verre environ 12 mois puis mise en bouteille.

Dégustation : Après avoir mis l'eau de vie à basse température (environ 6° à 8°) son arôme est particulièrement ravivé par le froid, son nez est caractérisé par un nez très fruité. En bouche, le marc de Gewurztraminer est sec et complexe en arômes. Il se consomme en digestif et est très utilisé pour la fabrication de sorbets.