



## GEWURZTRAMINER SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

APPELLATION : AOC ALSACE - Mention Sélection de Grains Nobles

CÉPAGE : Gewurtraminer 100%

MODE DE CONDUITE : Parcelle en Biodynamie depuis 1999.  
Les raisins sont laissés sur pieds afin de concentrer les sucres dans les baies.  
Aidés par des nuits fraîches et des journées ensoleillées, une fine pellicule de botrytis (pourriture noble) se développe à la surface des peaux.  
Pour réaliser cette cuvée exceptionnelle, nous sélectionnons grain par grain les raisins les plus botrytisés et nous les pressons avec délicatesse.



SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 14 %

SUCRE RÉSIDUEL : 89 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 2.73 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l

GARDE : Indéfiniment

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : C'est un vin liquoreux d'une grande fraîcheur, avec des arômes floraux et exotiques typiques du gewurztraminer.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

