

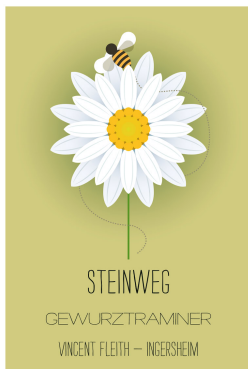


GEWURZTRAMINER STEINWEG

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Gewurtraminer 100%

MODE DE CONDUITE : terroir d'alluvions granitiques
mode de culture en biodynamie depuis 1999
vendanges manuelles. manipulation par gravité.
pressurage lent. Vinification en levures indigènes.
Élevage d'un an sur lies fines en cuve d'acier
émaillé.
Légère filtration et mise en bouteille en septembre
de l'année suivante



ALCOOL : 13

SUCRE RÉSIDUEL : 0.42

STYLE : Fruité, sec. une jolie matière en bouche tout en
équilibre et en finesse.

ACCORDS : cuisine exotique, fromages puissants.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

