



GEWURZTRAMINER LETZENBERG

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : Cultivé en Biodynamie depuis 1999
Parcelle située sur une colline exposée nord-est
Sol Argilo-Calcaire
Vendanges manuelles, Elevage sur lies 12 mois minimum, en levures indigènes.



SUPERFICIE : 70 ares

SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 13,5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 1,17 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 2,91 H₂SO₄ g/l

GARDE : 10 à 15 ans

T° DE SERVICE : Entre 12 et 14°

STYLE : Fruité et sec, aux arômes de fruits exotiques.

ACCORDS : Apéritif, fromages de caractère, cuisine exotique, dessert.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

