

Gewurztraminer

HENRI EHRHART


HENRI EHRHART
VINS FINS D'ALSACE



APPELATION

Alsace



CÉPAGES

Gewurztraminer (100 %)



NOTES DE DÉGUSTATION

Une palette aromatique riche et exubérante caractérise ce vin. Le bouquet est intense et complexe, offrant une explosion de fruits exotiques (litchi, fruit de la passion), de fleurs (notamment la rose), d'agrumes et un soupçon de poivre. Des arômes de fruits mûrs contribuent également à donner à ce vin un nez incomparablement riche. C'est un vin corsé, avec une structure solide et une plénitude ronde. Avec le Gewurztraminer, la fraîcheur est toujours plus subtile qu'avec les autres cépages alsaciens. En dégustant ce vin, on retrouve toute la palette aromatique.



ACCORDS

Servir à 8 °C en toute occasion, à l'apéritif, entre les repas, avec une terrine de foie gras de canard ou avec des plats exotiques légèrement épicés, curry, curcuma, tandoori. Dégustez-le avec des desserts, des tartes aux fruits, des gâteaux ou avec des fromages bleus.

