

Gewurztraminer vendanges tardives

HENRI EHRHART


HENRI EHRHART
VINS FINS D'ALSACE



APPELATION

Alsace



CÉPAGES

Gewurztraminer (100 %)



NOTES DE DÉGUSTATION

Joli, dense, jaune doré clair avec une belle brillance. Le nez est dominé par des fruits concentrés extrêmement mûrs. Il est mélangé avec du coing, du caramel et de la confiture de fruits exotiques ou des notes miellées. L'attaque est soyeuse et onctueuse laissant place à une impression d'ensemble d'un grand équilibre entre richesse et élégance. La finale est longue et voluptueusement intense.



ACCORDS

Afin de respecter ces forces équilibrées, ces vins doivent être accompagnés de plats de caractère, épicés ou acidulés. Il charmera vos réceptions tant en apéritif qu'en dessert. Il se mariera bien avec le foie gras, remarquable avec le fromage bleu, le roquefort ou le munster et le dessert.

Servez-le à 8 °C, surtout à l'apéritif.

Profitez-en dans sa jeunesse, bien qu'il puisse se garder 4 à 12 ans.

