

DOMAINE
ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

GEWURZTRAMINER 2023



Vendangé dès la fin Septembre, ce millésime équilibré s'exprime à la fois par de la rondeur et une touche d'amertume en finale. Le nez est typé avec ses notes de fruits exotiques. La bouche est fleurie, expressive et gourmande. Tonique en fin de bouche avec une sensation zestée.

Harvested at the end of September, this balanced vintage is expressed both by roundness and a touch of bitterness in the finish. Typical nose on the tropical fruits and light spices. Bright and vivid on a mellow and clean palate. Citrus and mineral at the end.

 **Cépage / Variety** : 100% Gewurztraminer - AOC Alsace

 **Sol / Soil** : Granit

 **Agriculture biologique / Certified organic**

 **Alcool / Alcohol** : 12,9 %

 **Sucre / Sugar** : 23 g/L – Moelleux / Medium sweet

 **Acidité / Acidity** : 4,7 g/L

 **Garde / Aging** : 6 - 8 ans

 **Service / Temperature** : 10°C / 50°F

 **Formats / Bottle sizes** : 75 cL

 **Accords mets / vins** : Apéritif, cuisines exotiques, fromages à pâte molle
Wine & Food pairing: Aperitif, asian or spicy dishes, strong cheeses

