

DOMAINE
ALLIMANT-LAUGNER

Vins & Crémants d'Alsace

GEWURZTRAMINER GRAND CRU PRAELATENBERG 2023

La « colline des Prélats », cultivée en vigne depuis le 9ème siècle. Parcelle vendangée le 29 Septembre pour garantir une belle fraîcheur et optimiser le potentiel de garde. Notes de fruits secs grillés. Bouche structurée et sucrosité bien intégrée.

The “mountain of the Prelats”, cultivated in vines since the 9th century. Harvested on September 29th to maintain the freshness and optimize the aging potential. Notes of dried fruits and structured palate.



Cépage / Variety 100% Gewurztraminer - AOC Alsace Grand Cru



Sol / Soil : Granit, Gneiss



En conversion bio / In organic conversion



Alcool / Alcohol : 13,03 %



Sucre / Sugar : 28,9 g/L – Moelleux / Medium sweet



Acidité / Acidity : 5,5 g/L



Garde / Aging : 12-15 ans



Service / Temperature : 10°C / 50°F



Formats / Bottle sizes : 75 cL



Accords mets / vins : Apéritif, foie gras, cuisines épicées, fromages et desserts

Wine & Food pairing: Aperitif, liver, spicy dishes, cheeses & desserts

