




## Fiche technique / Technical sheet


# GEWURZTRAMINER 2017

Cépage précoce touché par le gel printanier, petite récolte avec très belle maturation. Vendangé dès la 3<sup>e</sup> semaine de septembre afin de préserver une fraîcheur indispensable aux équilibres recherchés, permettant d'aboutir à un vin très aromatique et expressif.

Hit by the spring frost of 2017, small harvest with beautiful ripening. Harvested 3<sup>rd</sup> week of September to preserve freshness and balance, that allow to end up to an intense and aromatic cuvee.

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

 **Sol / Soil** : Granit

 **Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**

 **Alcool / Alcohol** : 13,4%


 **Sucre / Sugar** : 14,1 g/l

 **Acidité / Acidity** : 5 g/l

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

 **Service / Temperature** : 8°C / 46°F

 **Formats / Bottle sizes** : 75cl

 **Accords mets / vins** : Apéritif, cuisines exotiques, fromages à pâte molle

**Wine & Food pairing**: Aperitif, asian or spicy dishes, strong cheeses



## Contact

Domaine Allimant-Laugner  
10 Grand Rue  
67600 Orschwiller (France)

+33 3 88 92 06 52  
vins@allimantlaugner.fr

[www.allimant-laugner.com](http://www.allimant-laugner.com)