













Fiche technique / Technical sheet

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2015

Millésime d'anthologie pour les vins moelleux, cuvée vendangée première semaine d'Octobre. Marquée par une concentration, richesse et intensité aromatique exceptionnelles.

Outstanding vintage for the sweet cuvees, harvested first week of October. Concentration, richness and aromatic intensity are exceptional in this cuvee.

-  **Cépage / Variety** : 100% Gewurztraminer - AOC Alsace
-  **Sol / Soil** : Granit
-  **Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**
-  **Alcool / Alcohol** : 12,9%
-  **Sucre / Sugar** : 58,6 g/l
-  **Acidité / Acidity** : 4,7 g/l
-  **Garde / Aging** : 15 ans
-  **Service / Temperature** : 8°C / 47°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75cl
-  **Accords mets / vins** : Apéritif et desserts
Wine & Food pairing: Aperitif & desserts



Contact

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

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

www.allimant-laugner.com