



Fiche technique / Technical sheet

GEWURZTRAMINER GRAND CRU PRAELATENBERG 2017

Première cuvée revendiquée en Grand Cru sur cette parcelle de 2009. Vendangée le 4 Octobre, petits raisins sains, riches et concentrés, qui permettent de révéler le côté charmeur et généreux du Gewurztraminer.

First cuvee claimed as Grand Cru on this young parcel planted in 2009. Harvested on October 4th, small, healthy and concentrated grapes reveal how charming and generous Gewurztraminer can be.

-  **Cépage / Variety** : 100% Gewurztraminer - AOC Alsace Grand Cru
-  **Sol / Soil** : Granit, Gneiss
-  **Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture**
-  **Alcool / Alcohol** : 13,2%
-  **Sucre / Sugar** : 48 g/l
-  **Acidité / Acidity** : 4,6 g/l
-  **Garde / Aging** : 10 - 12 ans
-  **Service / Temperature** : 8°C / 47°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75cl
-  **Accords mets / vins** : Apéritif, foie gras, cuisines épicées, fromages et desserts
Wine & Food pairing: Aperitif, liver, spicy dishes, cheeses & desserts



Contact

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

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

www.allimant-laugner.com