



ALSACE

Gewurztraminer

Une invitation à un Bonheur Convivial

Pour un Bonheur Convivial

Sensations...

Ce Gewurztraminer développe un bouquet intense et complexe de violettes, roses, litchis, ainsi que des notes poivrées en fin de bouche.

Accords mets/vins

Ce Gewurztraminer sera idéal à l'apéritif pour vous mettre en appétit ou en fin de repas sur un munster ou une salade de fruits.

Terroir

Les terroirs du Domaine Rieflé se situent dans les environs des communes de Pfaffenheim, Rouffach, Westhalten et Soultzmatt, sur les champs de fractures des failles de Marbach et de l'Ohmbach. Ils forment une mosaïque de compartiments géologiques très morcelés. Notre vignoble en AOC ALSACE se trouve généralement sur des sols sédimentaires plus ou moins profonds. Nos parcelles de GEWURZTRAMINER sont situées sur des marnes avec éboulis de grès (Lieu-dit Bergweingarten)

Service

10 à 12°C

alcool : 13°

sucres résiduels : 24 g/l