

DOMAINE PAUL HUMBRECHT

Depuis 1620

Gewurztraminer

Sophie

2023

Cépage(s) : 100 % Gewurztraminer

Couleur : Blanc

Alcool acquis: 13,2 %vol.

Sucres résiduels naturels : 6,8 g/L

Récolte : Manuelle

Pressurage : 9-12heures

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 35-45 ans

Garde : 10 ans et +

Conduite : Agriculture biologique et biodynamique

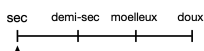


Vinification : Pas de chaptalisation - Levures indigènes - Débourage par gravité uniquement - transfert à vitesse lente

Bouchons : Naturel - marque: *Corticera premium* - gamme supérieur

Note aromatique dominante : Presque sec, ce gewurztraminer s'exprime sur des notes différentes épicées avec une belle minéralité et quelques notes de rose.

Indice de sucrosité : Sec



Accords Mets / Vin :



Domaine Paul Humbrecht - 6 place Notre Dame - 68250 Pfaffenheim

www.vins-humbrecht.fr

