

DEGUSTATION N°39

Gewürztraminer SGN 2013 / Jean-Baptiste Adam
Alsace AOC / 10%vol.
100% Gewürztraminer



DOUX



Or moyen

Arômes définis d'intensité prononcée

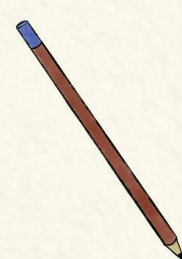


Agrumes confits (écorce de citron), fruits à noyaux mûrs presque séchés (pêche, nectarine), fruits tropicaux mûrs (ananas flambé, litchi, mangue), fruits verts mûrs (poire, coing), fleurs (pétales de rose), épices (poivre blanc, gingembre), botrytis (champignon, marmelade d'orange) et vieillissement en bouteille (miel)



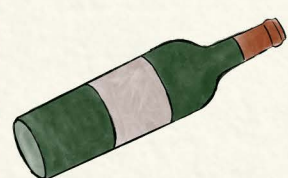
Doux, acidité moyenne, alcool faible, corps puissant, fin de bouche longue

Saveurs d'intensité prononcée : miel, ananas flambé, litchi, pétales de rose, écorce de citron confit, pêche, nectarine, poivre blanc et gingembre confit



Excellent vin : sirupeux, concentré & vif

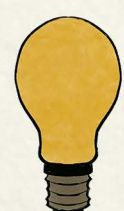
Servir à 6-8°C



A boire maintenant ou à garder jusqu'en 2036



Duo de foie gras & chutney de mangue, gyozas & nems, tajine de mouton aux pruneaux, poulet au lait de coco-ananas & riz safrané, coquilles Saint-Jacques & riz au curry, Roquefort ou Munster au cumin, ananas flambé au rhum, bugnes, crème brûlée, sorbet noix de coco & fruits exotiques,...



Le saviez-vous ? Le Gewürztraminer est un des 4 cépages nobles d'Alsace. La Sélection de Grains Nobles veut dire que le vin est botrytisé et très doux (minimum 306g/L de sucre !).

@WinebyAlex