Pierre et Frédéric Becht

Appellation :

AOC Alsace

Nom du vin / Mention :

Gewurztraminer Vendanges Tardives

Millésime :

2018

Garde :

15 ans

- Cépage : 100 % Gewurztraminer
- Age moyen des Vignes : 30 ans
- Type de sol : marno-calcaire
- Type de vendanges : Manuelles
- Exposition : est-sud-est

Commentaire de dégustation :

Vin or paille aux reflets intenses. Nez complexe et typé sur fruits exotiques et notes épicées.

Une bouche fraiche et suave sur les épice et une bergamote délicate. Quelques beaux amers équilibrent la sucrosité. Finale sur poivre de Madagascar et miel de sapin.

Cette Vendange Tardive accompagne vos dessert à base de fruits ou Panettone!

Couleur :

- ☑ Blanc
- ☐ Rosé
- ☐ Rouge
- ☐ Effervescent

Paramètres analytiques :

Alcool : 13,5 %Vol.

Sucre : 88,2 g/l

Sucrosité :

- ☐ Sec
- ☐ Moelleux
- ☐ Demi-Sec
- ☑ Doux

Distinctions / Certification :

Accords mets - Vins :

- ☑ Apéritif
- ☐ Poissons grillés / Crustacés
- ☐ Fruits de mer / Sushi
- ☐ Poissons en sauce
- ☐ Salades composées
- ☐ Charcuterie
- ☑ Foie Gras
- ☐ Volailles / Viandes Blanches
- ☐ Viandes Rouges
- ☐ Grillades et Barbecue
- ☐ Plats épicés / Asiatiques
- ☐ Gibiers
- ☐ Fromages à pâte dure
- ☐ Fromages à pâte molle
- ☑ Fromages persillés
- ☑ Desserts aux fruits
- ☑ Desserts au chocolat
- ☑ Vin de Plaisir

Domaine Pierre et Frédéric Becht - Vins, Crémants et Eaux-de-Vie d'Alsace
26, faubourg des Vosges 67120 DORLISHEIM France - 00.33.3.88.38.18.22 - www.becht.fr - info@becht.fr