Willy GISSELBRECHT
L'Oenothèque

GEWURZTRAMINER
GRAND CRU FRANKSTEIN

L'équilibre idéal

VIGNOBLE: Willy Gisselbrecht
COMMUNE: Dambach la Ville

SOL: Granitique. Un sol léger qui oblige la vigne à faire pénétrer ses racines à travers les fissures de la roche mère à la recherche des éléments minéraux et de l'eau. Un terrain offrant un excellent drainage et un réchauffement rapide.
DEGUSTATION: 10° C

OEIL:
Robe dense et brillante aux reflets dorés.

NEZ:
Il est complexe et flatteur, évoluant sur des arômes de fruits exotiques, fruits confits, amandes fraîches, tout en finesse.

BOUCHE:
En bouche: une belle fraîcheur et très belle matière. Notes de fruits compotés et confits. Arômes d'agrumes, pêches de vigne, miel, avec une retro sur de l'amande confite et grillée. La fin de bouche est minérale et remarquablement harmonieuse et balancée.

ACCORDS METS / VINS:
- Foie gras, cuisine asiatique, thailandaise
- Fromages relevés
- Eventail de fruits exotiques frais
- Desserts chauds, poêlée de mangue et pêche
- Entremets aux amandes

CONSEILS:
Servez- le à 10° C et laissez lui un peu de temps dans le verre pour que le vin dévoile toute sa personnalité.
A boire dans les 10 ans