



LUCIEN ALBRECHT

Gewurztraminer Grand Cru Spiegel 2012



Il présente une belle robe jaune clair aux reflets or. Au nez il développe une belle intensité aromatique, des notes d'épices douces, d'écorces d'agrumes et une pointe de miel. En bouche l'attaque est souple. C'est un vin rond, doté d'une belle structure, et persistant sur les notes d'épices douces.



Il est parfait au moment de l'apéritif, mais sera aussi le compagnon idéal d'un carré d'agneau au miel et aux agrumes, et des desserts aux fruits (pommes au four, charlotte au pamplemousse rose)



A déguster dès aujourd'hui, il atteindra sa maturité d'ici 3 à 5 ans. Température de dégustation : 9-12 °C



Paramètres analytiques :

Alcool : 13.4%

Sucres résiduels : 33g

Acidité totale : 3,02g

Palettisation : 420 bouteilles/palette
7 couches de 10 cartons de 6
bouts.



Poids du carton : 7.2 kg