



LUCIEN ALBRECHT

Gewurztraminer VENDANGES TARDIVES 2011



Ce Gewurztraminer, d'un beau jaune or, marqué par un nez expressif, développe des notes épicées de poivre et de clous de girofle. L'attaque en bouche est riche et puissante avec une belle présence aromatique en finale.



C'est le compagnon parfait des mariages sucrés-salés, tels le magret de canard au miel ou volaille aux clémentines. Les jours de fête, il sera parfait pour escorter un foie gras ou des Saint Jacques au curry.



A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver de 5 à 10 ans. Température de dégustation : 8-10 °C



Paramètres analytiques :
Alcool : 12.8%
Sucres résiduels : 85g
Acidité totale : 3,6 g



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

Poids du carton : 6.5 kg